



MUNICÍPIO DE IDANHA-A-NOVA

Câmara Municipal

CONSULTA PRÉVIA

(termos da alínea c), do n.º 1 do artigo 20.º, artigo 112.º e artigo 114.º do Código de Contratos Públicos, e alterações introduzida pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017 de 31 de agosto

Caderno de Encargos para aquisição de serviços:

Aquisição de serviço, por
LOTES, de refeições em
refeitórios escolares,
Refeições
Confecionadas/Dieta normal
jovens, e lanches aos alunos
das escolas

Este volume é composto por **112 folhas** devidamente numeradas



Índice

Cláusula 1.ª	5
OBJETO	5
Cláusula 2.ª	6
CONDIÇÕES TÉCNICAS ESPECIAIS	6
A. LOTE 1: Aquisição de Refeições confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches para: JARDIM-DE- INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DO LADOEIRO:	6
B. LOTE 2: Aquisição de Refeições confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches para: JARDIM DE INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DE PENHA GARCIA	7
C. LOTE 3: Aquisição de Refeições confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches para: JARDIM DE INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DE MONSANTO	8
D. LOTE 4: Aquisição de Refeições confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches para: JARDIM DE INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DA ZEBREIRA	9
E. LOTE 5: Aquisição de Refeições confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches para: JARDIM DE INFÂNCIA E CRECHE DE TERMAS DE MONFORTINHO	10
F. LOTE 6: Aquisição de Refeições confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches para: JARDIM-DE- INFÂNCIA E A ESCOLA BÁSICA DE 1.º CICLO DE IDANHA-A-NOVA	11
CONTRATUALIZAÇÃO EXTERNA OU A ELABORAÇÃO, COBRANÇA E VENDA DAS SENHAS – LOTE 6	12
INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTO E MATERIAL – LOTE 6	13
G. LOTE 7: Aquisição de Refeições confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches para: CRECHE E JARDIM DE INFÂNCIA DO ROSMANINHAL	15
Cláusula 3.ª	15
ESPECIFICAÇÕES DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS	15
Cláusula 4.ª	16
PREÇO BASE	16
Cláusula 5.ª	18
PREÇO DA REFEIÇÃO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO	18
Cláusula 6.ª	19
CLÁUSULAS TÉCNICAS	19
EMENTAS	19
7. A COMPOSIÇÃO DA EMENTA DIÁRIA, DO ALMOÇO	20
8. A COMPOSIÇÃO DIÁRIA DO LANCHE PARA CRECHE, JI E 1.º CICLO	21
9. A COMPOSIÇÃO DIÁRIA DA MERENDA DA MANHÃ PARA BERÇÁRIOS	21
Cláusula 7.ª	23
FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO FORNECIMENTO	23
Cláusula 8.ª	24
PREPARAÇÃO E ARRUMAÇÃO DAS INSTALAÇÕES	24
Cláusula 9.ª	24
LOCAL, EXECUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO	24
Cláusula 10.ª	27
VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO	27
Cláusula 11.ª	27
VERIFICAÇÃO DA DISTRIBUIÇÃO	27
Cláusula 12.ª	28
DECISÃO APÓS A VERIFICAÇÃO	28
Cláusula 13.ª	29
CONTROLO	29
Cláusula 14.ª	30
INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTO E MATERIAL	30
Cláusula 15.ª	30
PESSOAL	30
Cláusula 16.ª	32
CONTROLO MICROBIOLÓGICO	32
Cláusula 17.ª	32
FORMAÇÃO	32



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - PROCESSO DFP-A PCS095-2019

Cláusula 18. ^a	32
SANÇÕES	32
Cláusula 19. ^a	33
RESOLUÇÃO SANCIONATÓRIA POR INCUMPRIMENTO CONTRATUAL.....	33
Cláusula 20. ^a	34
PREVALÊNCIA	34
Cláusula 21. ^a	35
DURAÇÃO DO CONTRATO.....	35
Cláusula 22. ^a	35
PAGAMENTOS - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO.....	35
Cláusula 23. ^a	36
OBJETO DO DEVER DE SIGILO	36
Cláusula 24. ^a	36
Preço contratual	36
Cláusula 25. ^a	37
Resolução	37
Cláusula 26. ^a	37
Resolução de litígios – Foro competente.....	37
Cláusula 27. ^a	37
Subcontratação e cessão da posição contratual.....	37
Cláusula 28. ^a	37
Comunicações e notificações.....	37
Cláusula 29. ^a	37
Contagem dos prazos	37
Cláusula 30. ^a	38
Legislação aplicável.....	38
Cláusula 31. ^a	38
Proteção de dados e princípio da transparência.....	38
Cláusula 32. ^a	38
Revisão de Preços.....	38
Anexo I - Ementas propostas.....	39
SAL.....	39
TABELA – SALICÓRNIA.....	39
Anexo I - Ementas propostas.....	40
SEMANA 1	40
SEMANA 2	41
SEMANA 3	42
SEMANA 4.....	43
SEMANA 5.....	44
SEMANA 6.....	45
SEMANA 7.....	46
SEMANA 8.....	47
Anexo IA – Fichas técnicas do modo de confeção.....	48
Anexo A - Captações dos alimentos.....	88
1. FRUTOS.....	88
2. PRODUTOS HORTÍCOLAS.....	89
3. CEREAIS, DERIVADOS E TUBÉRCULOS	92
4. LEGUMINOSAS	93
PRATO, OPÇÃO VEGETARIANA.....	94
5. PESCADO	94
6. CARNE.....	95
7. OVOS.....	96
8. GORDURAS E ÓLEOS	96
9. ERVAS AROMÁTICAS.....	96
10. SAL	97



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - PROCESSO DFP-A PCS095-2019

11.	SALICÓRNIA	97
12.	PÃO	98
13.	OUTROS PRODUTOS	98
Anexo B - Alimentos Autorizados		99
1.	CARNE DE VACA	99
2.	CARNE DE PORCO	100
3.	CARNE DE CARNEIRO, CABRITO E/OU BORREGO	100
4.	CARNE DE COELHO	101
5.	CARNE DE AVES	101
6.	PRODUTOS DE SALSICHARIA	101
7.	SALGADOS PRÉ-PREPARADOS CONGELADOS	102
8.	OVOS	102
9.	PESCADO	102
10.	CEREAIS SEUS DERIVADOS E TUBÉRCULOS	103
11.	LEGUMINOSAS SECAS	104
12.	BEBIDAS VEGETAIS	105
13.	HORTÍCOLAS	105
14.	ALGAS MARINHAS	105
15.	SALADAS E FRUTAS	105
16.	TEMPEROS, ESPECIARIAS E ERVAS AROMÁTICAS	105
17.	COGUMELOS	105
18.	AZEITONAS	105
19.	AZEITE FINO	105
20.	BANHA	105
21.	ÓLEO REFINADO	105
22.	IODADO	106
23.	SALICÓRNIA	106
24.	TOMATE PELADO E POLPA DE TOMATE	106
25.	LEITE DE VACA	106
26.	QUEIJO	106
27.	QUEIJOS VEGETAIS	106
28.	GELADO DE LEITE	106
29.	GELATINA DE ORIGEM VEGETAL	106
30.	PUDIM	106
31.	MOUSSE DE CHOCOLATE OU DE FRUTOS	106
32.	IOGURTE	106
33.	NATAS	106
34.	PÃO DE MISTURA	107
35.	PÃO RALADO	107
36.	BROA	107
37.	AÇÚCAR	107
ANEXO C - Registo Diário do Funcionamento do Refeitório		108
ANEXO D1 - Mapa de Controlo Diário das Refeições		110
ANEXO 3 - SAZONALIDADE DE FRUTOS E HORTÍCOLAS		111
HORTÍCOLAS:		111
FRUTOS SECOS:		112
FRUTA:		112



Cláusula 1.ª

OBJETO

1. Sendo da competência do Município de Idanha-a-Nova, o fornecimento de refeições em refeitórios escolares aos alunos que frequentam estabelecimentos de ensino até ao 1.º Ciclo do Ensino Básico (inclusive), pretende-se a aquisição de serviços pelo facto de não existirem recursos próprios disponíveis para a confeção de refeições/lanches escolares, por parte do Município de Idanha-a-Nova, nas freguesias evidenciadas nos lotes a concurso e que a seguir se indicam.
2. Pretende-se que o serviço seja realizado de forma contínua, de acordo com a especificidade de cada um dos lotes a concurso e que a seguir se indicam.
3. Pretende-se a **Aquisição de refeições em refeitórios escolares: Refeições confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches;**
 - a. Entenda-se a **DIETA NORMAL JOVENS**, como sendo a que respeita todas as orientações legais, bem como as definidas no presente Caderno de Encargos e seus anexos.
4. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto principal a **Aquisição de serviço, por LOTES, de refeições em refeitórios escolares, Refeições Confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches aos alunos das escolas**, e a que se referem os seguintes lotes a concurso:
 - a. **LOTE 1:** Aquisição de Refeições confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches para: **JARDIM-DE-INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DO LADOEIRO;**
 - b. **LOTE 2:** Aquisição de Refeições confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches para: **JARDIM-DE-INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DE PENHA GARCIA;**
 - c. **LOTE 3:** Aquisição de Refeições confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches para: **JARDIM DE INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DE MONSANTO;**
 - d. **LOTE 4:** Aquisição de Refeições confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches para: **JARDIM DE INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DA ZEBREIRA;**
 - e. **LOTE 5:** Aquisição de Refeições confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches para: **JARDIM DE INFÂNCIA E CRECHE DE TERMAS DE MONFORTINHO;**
 - f. **LOTE 6:** Aquisição de Refeições confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches para: **JARDIM-DE-INFÂNCIA E A ESCOLA BÁSICA DE 1.º CICLO DE IDANHA-A-NOVA.**
 - g. **LOTE 7:** Aquisição de Refeições confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches para: **CRECHE E JARDIM DE INFÂNCIA DO ROSMANINHAL**



5. O objeto do presente concurso para a **Aquisição de serviço, por LOTES, de refeições em refeitórios escolares, Refeições Confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches aos alunos das escolas**, é caracterizado pelo vocabulário comum dos contratos públicos (CPV) - 55524000-9, correspondendo à descrição de “Serviços de fornecimento de refeições (catering) a escolas”.
6. Em cumprimento do **artigo 63.º da Lei n.º 71/2018 de 31 de dezembro** - Orçamento do Estado para 2019, foi verificado **o disposto no n.º 1**, ou seja, os encargos globais com contratos de aquisição de serviços, **NÃO ULTRAPASSAM**, os valores dos gastos de 2018, considerando o valor total **AGREGADO DOS CONTRATOS** (2.001.2019/5006 Alimentação Escolar), à data de **07 de Outubro de 2019** e de **09 de Outubro de 2019**;
7. Ainda assim, foi autorizado o devido **FUNDAMENTO DA NECESSIDADE AQUISIÇÃO**, pelo órgão competente para a decisão de contratar, o Sr. Presidente, em **09 de Outubro de 2019**, em função do valor do contrato e fundamento, para os devidos efeitos, bem como, autorizado também por despacho do Sr. Presidente de dia **30 de Dezembro de 2019**, o fundamento para a introdução de um novo lote: **LOTE 7: CRECHE E JARDIM DE INFÂNCIA DO ROSMANINHAL**;
8. Foi também demonstrada, a impossibilidade de satisfação das necessidades por via dos recursos próprios do Município de Idanha-a-Nova, no dia **07 de Outubro de 2019**.
9. Devido ao presente procedimento **PODER GERAR EVENTUALMENTE COMPROMISSOS PLURIANUAIS**, foi **emitida autorização prévia para a assunção do compromisso plurianual em 10 de Outubro de 2019**;
10. Em cumprimento do artigo 113.º do CCP - Escolha das entidades convidadas, **não existe inconveniente em convidar a apresentar proposta**, a entidade a consultar.

Cláusula 2.ª

CONDIÇÕES TÉCNICAS ESPECIAIS

1. O adjudicatário, obriga-se a fornecer Refeições confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches, objeto da presente CONSULTA PRÉVIA, nos seguintes termos e condições:
 - A. **LOTE 1: Aquisição de Refeições confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches para: JARDIM-DE-INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DO LADOEIRO:**
 - 1) Aquisição de refeições confeccionadas: almoço (dieta normal jovens) e lanches aos alunos da EB1 e Jardim de Infância do Ladoeiro.
 - 2) A quantidade previsível de refeições (Almoços e lanches) a fornecer é de 2.369 (para JI – 496qts e EB1- 1.873qts);
 - 3) As refeições (Almoço e lanche), vão ser fornecidas pelo período de 60 dias.



- 4) O local de fornecimento da refeição de almoço, é nas instalações da entidade adjudicante;
- 5) O local de fornecimento da refeição de lanche, é nas instalações da EB1 e Jardim de Infância do Ladoeiro;
- 6) O Transporte da refeição de lanche é da responsabilidade da entidade adjudicante.
- 7) O preço base do contrato é de **7.580,80€**, estimado na seguinte valoração unitária:
 - a. Almoço: 2,80€ (Dois Euros e oitenta Cêntimos);
 - b. Lanche: 0,40€ (Quarenta Cêntimos).
- 8) O adjudicatário obriga-se a fornecer refeições: (Almoços e lanches), todos os dias úteis, com exceção, em regra, dos períodos de interrupção das atividades letivas, conforme estabelecido no calendário escolar aprovado pelo Ministério da Educação, para o período de execução do contrato.
- 9) O fornecimento das refeições, poderá ocorrer ainda nos períodos de interrupção letiva, em situações devidamente fundamentadas, tendo a entidade adjudicante, ou um seu representante, de informar o prestador do serviço, para o efeito, com uma antecedência mínima de cinco dias úteis.
- 10) SEMPRE QUE POSSÍVEL DEVE A ENTIDADE PRESTADORA DE SERVIÇOS UTILIZAR NA CONFEÇÃO DAS REFEIÇÕES, PRODUTOS BIOLÓGICOS ADQUIRIDOS PREFERENCIALMENTE A PRODUTORES DO CONCELHO DE IDANHA-A-NOVA.
- 11) No serviço adjudicado devem ser seguidas as Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares, de acordo com a Circular nº 3097/DGE/2018. Deve ainda ter-se em consideração a introdução gradual dos produtos biológicos provenientes do Concelho de Idanha-a-Nova.

B. LOTE 2: Aquisição de Refeições confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches para: JARDIM DE INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DE PENHA GARCIA

- 1) Aquisição de refeições confeccionadas: almoço (dieta normal jovens) e lanches aos alunos da EB1 e Jardim de Infância de Penha Garcia.
- 2) A quantidade previsível de refeições (Almoços e lanches) a fornecer é de 1.356 (para JI – 380qts e EB1- 976qts);
- 3) As refeições (Almoço e lanche), vão ser fornecidas pelo período de 60 dias.
- 4) O local de fornecimento da refeição de almoço, é nas instalações da entidade adjudicante;
- 5) O local de fornecimento da refeição de lanche, é nas instalações da EB1 e Jardim de Infância de Penha Garcia;
- 6) O Transporte da refeição de lanche é da responsabilidade do Município de Idanha-a-Nova.
- 7) O preço base do contrato é de 4.339,20€, estimado na seguinte valoração unitária:



- a. Almoço: 2,80€ (Dois Euros e oitenta Cêntimos);
 - b. Lanche: 0,40€ (Quarenta Cêntimos).
- 8) O adjudicatário obriga-se a fornecer refeições: (Almoços e lanches), todos os dias úteis, com exceção, em regra, dos períodos de interrupção das atividades letivas, conforme estabelecido no calendário escolar aprovado pelo Ministério da Educação, para o período de execução do contrato.
- 9) O fornecimento das refeições, poderá ocorrer ainda nos períodos de interrupção letiva, em situações devidamente fundamentadas, tendo a entidade adjudicante, ou um seu representante, de informar o prestador do serviço, para o efeito, com uma antecedência mínima de cinco dias úteis.
- 10) SEMPRE QUE POSSÍVEL DEVE A ENTIDADE PRESTADORA DE SERVIÇOS UTILIZAR NA CONFEÇÃO DAS REFEIÇÕES, PRODUTOS BIOLÓGICOS ADQUIRIDOS PREFERENCIALMENTE A PRODUTORES DO CONCELHO DE IDANHA-A-NOVA.
- 11) No serviço adjudicado devem ser seguidas as Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares, de acordo com a Circular nº 3097/DGE/2018. Deve ainda ter-se em consideração a introdução gradual dos produtos biológicos provenientes do Concelho de Idanha-a-Nova.

C. LOTE 3: Aquisição de Refeições confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches para: JARDIM DE INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DE MONSANTO

- 1) Aquisição de refeições confeccionadas: almoço (dieta normal jovens) e lanches aos alunos do Jardim de Infância e EB1 de Monsanto;
- 2) A quantidade previsível de refeições (Almoços e lanches) a fornecer é de 2.031 (para JI – 549qts e EB1- 1482qts);
- 3) As refeições (Almoço e lanche), vão ser fornecidas pelo período de 60 dias;
- 4) O local de fornecimento da refeição de almoço, é nas instalações do Jardim de Infância de Monsanto;
- 5) O local de fornecimento da refeição de lanche, é nas instalações do Jardim de Infância de Monsanto;
- 6) O Transporte da refeição de lanche é da responsabilidade da entidade adjudicante.
- 7) O preço base do contrato é de 6.499,20€, estimado na seguinte valoração unitária:
 - a. Almoço: 2,80€ (Dois Euros e oitenta Cêntimos)
 - b. Lanche: 0,40€ (Quarenta Cêntimos).
- 8) O adjudicatário obriga-se a fornecer refeições: (Almoços e lanches), todos os dias úteis, com exceção, em regra, dos períodos de interrupção das atividades letivas, conforme estabelecido no



calendário escolar aprovado pelo Ministério da Educação, para o período de execução do contrato.

- 9) O fornecimento das refeições, poderá ocorrer ainda nos períodos de interrupção letiva, em situações devidamente fundamentadas, tendo a entidade adjudicante, ou um seu representante, de informar o prestador do serviço, para o efeito, com uma antecedência mínima de cinco dias úteis.
- 10) O adjudicatário obriga-se a fornecer refeições: (Almoços e lanches), todos os dias úteis, com exceção, em regra, dos períodos de interrupção das atividades letivas, conforme estabelecido no calendário escolar aprovado pelo Ministério da Educação, para o período de execução do contrato.
- 11) O fornecimento das refeições, poderá ocorrer ainda nos períodos de interrupção letiva, em situações devidamente fundamentadas, tendo a entidade adjudicante, ou um seu representante, de informar o prestador do serviço, para o efeito, com uma antecedência mínima de cinco dias úteis.
- 12) SEMPRE QUE POSSÍVEL DEVE A ENTIDADE PRESTADORA DE SERVIÇOS UTILIZAR NA CONFEÇÃO DAS REFEIÇÕES, PRODUTOS BIOLÓGICOS ADQUIRIDOS PREFERENCIALMENTE A PRODUTORES DO CONCELHO DE IDANHA-A-NOVA.
- 13) No serviço adjudicado devem ser seguidas as Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares, de acordo com a Circular nº 3097/DGE/2018. Deve ainda ter-se em consideração a introdução gradual dos produtos biológicos provenientes do Concelho de Idanha-a-Nova.

D. LOTE 4: Aquisição de Refeições confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches para: JARDIM DE INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DA ZEBREIRA

- 1) Aquisição de refeições confeccionadas: almoço (dieta normal jovens) e lanches aos alunos da EB1 e Jardim de Infância da Zebreira.
- 2) A quantidade previsível de refeições (Almoços e lanches) a fornecer é de 3.600 (para JI – 708qts e EB1- 2.892qts);
- 3) As refeições (Almoço e lanche), vão ser fornecidas pelo período de 60 dias.
- 4) O local de fornecimento da refeição de almoço, é nas instalações da cantina escolar;
- 5) O local de fornecimento da refeição de lanche, é nas instalações da EB1 e Jardim de Infância de Zebreira;
- 6) O preço base do contrato é de 9.144€, estimado na seguinte valoração unitária:
 - a. Almoço: 2,12€ (Dois Euros e Doze Cêntimos);
 - b. Lanche: 0,42€ (Quarenta e Dois Cêntimos).



- 7) O adjudicatário obriga-se a fornecer refeições: (Almoços e lanches), todos os dias úteis, com exceção, em regra, dos períodos de interrupção das atividades letivas, conforme estabelecido no calendário escolar aprovado pelo Ministério da Educação, para o período de execução do contrato.
- 8) O fornecimento das refeições, poderá ocorrer ainda nos períodos de interrupção letiva, em situações devidamente fundamentadas, tendo a entidade adjudicante, ou um seu representante, de informar o prestador do serviço, para o efeito, com uma antecedência mínima de cinco dias úteis.
- 9) SEMPRE QUE POSSÍVEL DEVE A ENTIDADE PRESTADORA DE SERVIÇOS UTILIZAR NA CONFEÇÃO DAS REFEIÇÕES, PRODUTOS BIOLÓGICOS ADQUIRIDOS PREFERENCIALMENTE A PRODUTORES DO CONCELHO DE IDANHA-A-NOVA.
- 10) No serviço adjudicado devem ser seguidas as Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares, de acordo com a Circular nº 3097/DGE/2018. Deve ainda ter-se em consideração a introdução gradual dos produtos biológicos provenientes do Concelho de Idanha-a-Nova.

E. LOTE 5: Aquisição de Refeições confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches para: JARDIM DE INFÂNCIA E CRECHE DE TERMAS DE MONFORTINHO

- 1) Aquisição de refeições confeccionadas: almoço (dieta normal jovens) e lanches aos alunos do Jardim de Infância e Creche de Termas de Monfortinho.
- 2) A quantidade previsível de refeições (Almoços e lanches) a fornecer é de 1.433 (para JI – 623qts e EB1- 810qts);
- 3) As refeições (Almoço e lanche), vão ser fornecidas pelo período de 60 dias.
- 4) O local de fornecimento da refeição de almoço e lanche, é nas instalações do Jardim de Infância de Termas de Monfortinho;
- 5) O Transporte da refeição de almoço e de lanche é da responsabilidade da entidade adjudicante;
- 6) O preço base do contrato é de 4.585,60€, estimado na seguinte valoração unitária:
 - a. Almoço: 2,80€ (Dois Euros e oitenta Cêntimos);
 - b. Lanche: 0,40€ (Quarenta Cêntimos).
- 7) O adjudicatário obriga-se a fornecer refeições: (Almoços e lanches), todos os dias úteis, com exceção, em regra, dos períodos de interrupção das atividades letivas, conforme estabelecido no calendário escolar aprovado pelo Ministério da Educação, para o período de execução do contrato.
- 8) O fornecimento das refeições, poderá ocorrer ainda nos períodos de interrupção letiva, em situações devidamente fundamentadas, tendo a entidade adjudicante, ou um seu representante,



de informar o prestador do serviço, para o efeito, com uma antecedência mínima de cinco dias úteis.

- 9) Quanto ao fornecimento à creche, não existem interrupções letivas, sendo o fornecimento contínuo em dias úteis.
- 10) SEMPRE QUE POSSÍVEL DEVE A ENTIDADE PRESTADORA DE SERVIÇOS UTILIZAR NA CONFEÇÃO DAS REFEIÇÕES, PRODUTOS BIOLÓGICOS ADQUIRIDOS PREFERENCIALMENTE A PRODUTORES DO CONCELHO DE IDANHA-A-NOVA.
- 11) No serviço adjudicado devem ser seguidas as Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares, de acordo com a Circular nº 3097/DGE/2018. Deve ainda ter-se em consideração a introdução gradual dos produtos biológicos provenientes do Concelho de Idanha-a-Nova.

F. LOTE 6: Aquisição de Refeições confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches para: JARDIM-DE-INFÂNCIA E A ESCOLA BÁSICA DE 1.º CICLO DE IDANHA-A-NOVA

- 1) Aquisição de refeições confeccionadas: almoço (dieta normal jovens) e lanches aos alunos da EB1 e Jardim de Infância de Idanha-a-Nova e almoço a alunos da EPRIN;
- 2) A quantidade previsível de refeições (Almoços e lanches) a fornecer é de 9.100 (para JI – 2.553qts e EB1- 6.547qts);
- 3) As refeições (Almoço e lanche), vão ser fornecidas pelo período de 60 dias.
- 4) O local de fornecimento da refeição de almoço, é nas instalações da Cantina Municipal;
- 5) O local de fornecimento da refeição de lanche, é nas instalações da EB1 e Jardim de Infância de Idanha-a-Nova;
- 6) O preço base do contrato é de 16.926€, estimado na seguinte valoração unitária:
 - a. Almoço: 1.44€ (Um Euros e Setenta e Sete Cêntimos)
 - b. Lanche: 0,42€ (Cinquenta e Dois Cêntimos)
- 7) O adjudicatário obriga-se a fornecer refeições: (Almoços e lanches), todos os dias úteis, com exceção, em regra, dos períodos de interrupção das atividades letivas, conforme estabelecido no calendário escolar aprovado pelo Ministério da Educação, para o período de execução do contrato.
- 8) O fornecimento das refeições, poderá ocorrer ainda nos períodos de interrupção letiva, em situações devidamente fundamentadas, tendo a entidade adjudicante, ou um seu representante, de informar o prestador do serviço, para o efeito, com uma antecedência mínima de cinco dias úteis.
- 9) Ao Adjudicatário é permitida a possibilidade de contratualizar ou a elaboração, cobrança e venda das senhas, com entidades externas, no mesmo âmbito, do objeto do presente procedimento, mediante devida e prévia autorização da entidade adjudicante, o Município de Idanha-a-Nova:



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - **PROCESSO DFP-A PCS095-2019**

- 10) A venda de senhas de refeição aos funcionários do Município de Idanha-a-Nova e à EPRIN (Escola Profissional da Raia de Idanha-a-Nova), não necessita de autorização prévia, nos termos do número anterior.
- 11) SEMPRE QUE POSSÍVEL DEVE A ENTIDADE PRESTADORA DE SERVIÇOS UTILIZAR NA CONFEÇÃO DAS REFEIÇÕES, PRODUTOS BIOLÓGICOS ADQUIRIDOS PREFERENCIALMENTE A PRODUTORES DO CONCELHO DE IDANHA-A-NOVA.
- 12) No serviço adjudicado devem ser seguidas as Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares, de acordo com a Circular nº 3097/DGE/2018. Deve ainda ter-se em consideração a introdução gradual dos produtos biológicos provenientes do Concelho de Idanha-a-Nova.

CONTRATUALIZAÇÃO EXTERNA OU A ELABORAÇÃO, COBRANÇA E VENDA DAS SENHAS - LOTE 6

1. Ao Adjudicatário é permitida a possibilidade de contratualizar ou a elaboração, cobrança e venda das senhas, com entidades externas, no mesmo âmbito, do objeto do presente procedimento, mediante devida e prévia autorização da entidade adjudicante, o Município de Idanha-a-Nova:
2. A venda de senhas de refeição aos funcionários do Município de Idanha-a-Nova e à EPRIN (Escola Profissional da Raia de Idanha-a-Nova), não necessita de autorização prévia, nos termos do número anterior;
3. Será da responsabilidade do adjudicatário o cumprimento da legislação em vigor, no caso de celebração de contrato, ou a elaboração, cobrança e venda das senhas, a entidades externas, nos termos do número anterior;
4. A venda das senhas é da competência da entidade adjudicatária;
5. O Pagamento das senhas de refeição, é da responsabilidade das entidades externas ou dos beneficiários a si concernentes;
6. O fornecimento de refeições deverá iniciar-se às 12h00, podendo o período da refeição estender-se até às 14h00;
7. A Venda de senhas e pagamento corresponde à refeição completa - sopa, prato principal (Opcional: Carne; Peixe ou Dieta), pão, água ou sumo, e sobremesa;
8. A possibilidade de contratualizar, ou a elaboração, cobrança e venda das senhas, com entidades externas, NÃO PODE EM CASO ALGUM, INTERVIR COM A QUALIDADE DA CONFEÇÃO DAS REFEIÇÕES E NORMAL FUNCIONAMENTO, das refeições confeccionadas: almoço (dieta normal jovens) e lanches aos alunos do jardim-de-infância e a escola básica de 1.º ciclo de Idanha-a-Nova, nos termos do disposto na Cláusula 9.ª – LOCAL, EXECUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO.
9. A venda de senhas de refeição deve ser efetuada em dia anterior ao seu consumo, ou no próprio dia de acordo com o adjudicatário;



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - **PROCESSO DFP-A PCS095-2019**

10. O número diário de refeições é o apurado mediante a contagem das senhas previamente vendidas aos utilizadores/ utentes, devidamente autorizados pela entidade adjudicatária. A venda e cobrança das senhas são da exclusiva responsabilidade da entidade adjudicatária, com distinção de refeições normais e dietas.
11. O preço, unitário estabelecido, por refeição, a entidades externas deverá respeitar o estabelecido no Despacho n.º 8452-A/2015, de 31 de Julho, do Ministério da Educação - Gabinete do Secretário de Estado do Ensino e da Administração Escolar e legislação conexas relativa a refeitórios e cantinas da Administração Pública.
 - a. Para efeitos do presente número deverá a entidade adjudicatária, propor e/ou dar conhecimento à entidade adjudicante, o Município de Idanha-a-Nova, do preço proposto por refeição, antes da celebração do contrato, referente ao presente procedimento.
12. Os preços das senhas das refeições, não deverão ser superiores aos estabelecidos no número anterior;
13. Quando houver alteração dos preços das refeições para as entidades externas, sempre com suporte Legal, a firma fica obrigada a comunicar, o mesmo, à Autarquia;
14. O presente procedimento terá termos previstos de execução de contrato, assim que um dos fatores se verifique:
 - a. O prazo de execução termine; ou
 - b. A verba cativa para o procedimento, correspondente ao valor total do contrato, se esgote.
15. Ao Município de Idanha-a-Nova é ainda aberta a possibilidade de fora do âmbito do presente procedimento, de carácter excecional e sazonal, proceder a aquisição de refeições do tipo (Dieta normal jovens - ementa a acordar), devidamente informada / comunicada/ solicitada ao adjudicatário, com uma antecedência mínima de cinco dias úteis.

INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTO E MATERIAL – LOTE 6

1. A CMIN coloca, à disposição do adjudicatário, as instalações específicas, equipamento (fixo e móvel) e outro material, bem como, eventual visita às instalações em apreço.
2. Consideram-se instalações do refeitório: a cozinha, a copa, a sala de refeições, a (s) despensa (s), os sanitários, os corredores e todos os anexos.
3. O adjudicatário fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidas, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal. São da sua responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros.
4. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material, serão restituídos à Câmara



Municipal de Idanha-a-Nova em bom estado de conservação e funcionamento.

5. **(Aplicável ao LOTE 6)** No início do fornecimento das refeições confeccionadas, deverá a Câmara Municipal Idanha-a-Nova entregar ao adjudicatário o inventário do equipamento, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento, que ficará em anexo à ata a subscrever pelas partes. **O ANEXO E – Inventário do Equipamento Fixo e Móvel** pode servir de guião. No final de cada período letivo, deverá a Câmara Municipal da Idanha-a-Nova, em articulação com o adjudicatário, proceder à realização de inventários.
6. As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.
7. O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e desinfeção das instalações, pelos encargos com os materiais e os produtos utilizados. Deve zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o seu uso abusivo, excessivo, ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização. Por limpeza diária das instalações e equipamentos, inclui-se a lavagem integral de paredes e tetos, se necessário;
8. Os encargos com água e eletricidade serão da responsabilidade do Município de Idanha-a-Nova.
9. Os encargos com gás serão da inteira responsabilidade do adjudicatário, bem como a limpeza da chaminé e exaustor, sendo a mesma realizada por empresas da especialidade.
10. As temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e as dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banhos-maria/estufas) deverão ser diariamente verificadas, através de termómetros específicos e feitos os respetivos registos.
11. O fornecimento de toalhetes de papel para os tabuleiros, de guardanapos de papel e o empacotamento de talheres e do pão é obrigatório e da responsabilidade do adjudicatário. Os guardanapos de papel deverão ser de folha dupla.
12. Os encargos com os telefones e outros serviços, eventualmente postos à disposição do adjudicatário, serão por ele suportados.
13. Os óleos de fritura terão de ser periodicamente testados. Devem ser efetuados registos após a última utilização do óleo, sempre que se proceda à sua mudança. O adjudicatário terá que possuir, no refeitório, 1 kit de testes rápidos para controlo da qualidade dos óleos de fritura, com um mínimo de 12 elementos.



G. LOTE 7: Aquisição de Refeições confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches para: CRECHE E JARDIM DE INFÂNCIA DO ROSMANINHAL

- 1) Aquisição de refeições confeccionadas: almoço (dieta normal jovens) e lanches aos alunos do Jardim de Infância e Creche do Rosmaninhal;
- 2) A quantidade previsível de refeições (Almoços e lanches) a fornecer é de 440 almoços e 440 lanches, para Creche e Jardim Infância;
- 3) As refeições (Almoço e lanche), vão ser fornecidas pelo período de 60 dias;
- 4) O local de fornecimento da refeição de almoço, é nas instalações do Jardim de Infância do Rosmaninhal;
- 5) O local de fornecimento da refeição de lanche, é nas instalações do Jardim de Infância do Rosmaninhal;
- 6) O Transporte da refeição de lanche é da responsabilidade da entidade adjudicante.
- 7) O preço base do contrato é de 1.408,00€, estimado na seguinte valoração unitária:
 - a. Almoço: 2,80€ (Dois Euros e oitenta Cêntimos);
 - b. Lanche: 0,40€ (Quarenta Cêntimos).
- 8) O adjudicatário obriga-se a fornecer refeições: (Almoços e lanches), todos os dias úteis, com exceção, em regra, dos períodos de interrupção das atividades letivas, conforme estabelecido no calendário escolar aprovado pelo Ministério da Educação, para o período de execução do contrato.
- 9) O fornecimento das refeições, poderá ocorrer ainda nos períodos de interrupção letiva, em situações devidamente fundamentadas, tendo a entidade adjudicante, ou um seu representante, de informar o prestador do serviço, para o efeito, com uma antecedência mínima de cinco dias úteis.
- 10) SEMPRE QUE POSSÍVEL DEVE A ENTIDADE PRESTADORA DE SERVIÇOS UTILIZAR NA CONFEÇÃO DAS REFEIÇÕES, PRODUTOS BIOLÓGICOS ADQUIRIDOS PREFERENCIALMENTE A PRODUTORES DO CONCELHO DE IDANHA-A-NOVA.
- 11) No serviço adjudicado devem ser seguidas as Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares, de acordo com a Circular nº 3097/DGE/2018. Deve ainda ter-se em consideração a introdução gradual dos produtos biológicos provenientes do Concelho de Idanha-a-Nova.

Cláusula 3.ª

ESPECIFICAÇÕES DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

1. O adjudicatário, obriga-se à prestação de **serviço (por LOTES) de refeições em refeitórios escolares, Refeições Confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches aos alunos das escolas,**



objeto da presente **CONSULTA PRÉVIA**, nos seguintes termos:

2. **CONSULTA PRÉVIA** conforme estabelecido nas descrições a seguir indicadas:
 - a. O objeto do contrato para cada um dos lotes a concurso, tem **efeitos após a celebração do contrato e respetiva publicitação, por esta entidade adjudicante, no portal da Internet dedicado aos contratos públicos como condição de eficácia do respetivo contrato, nomeadamente para efeitos de quaisquer pagamentos**, nos termos do disposto no n.º 1 e n.º 3, do artigo 127.º (*Publicitação e eficácia do contrato*), do CCP.
3. **O contrato termina, quando decorridos os dias definidos para a sua execução, ou esgotada a verba cativa para o presente procedimento.**
4. Para efeitos do presente procedimento será considerado preço anormalmente baixo, nos termos definidos do Artigo 71.º do CCP.

Cláusula 4.ª

PREÇO BASE

1. O preço base, por refeição, a considerar para este procedimento é de **50.482,80€** (Quarenta e nove Mil setenta e quatro Euros e oitenta Cêntimos), excluído o valor do IVA e a que corresponde aos valores parciais por cada Lote a concurso:
 - a. **LOTE 1:** JARDIM DE INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DO LADOEIRO, no valor de **7.580,80€** (Sete Mil quinhentos e oitenta Euros e oitenta Cêntimos), sem o valor do IVA incluído, estimado na seguinte valoração unitária:
 - i. Almoço: 2,80€ (Dois Euros e oitenta Cêntimos);
 - ii. Lanche: 0,40€ (Quarenta Cêntimos).
 - b. **LOTE 2:** JARDIM DE INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DE PENHA GARCIA, no valor de **4.339,20€** (Quatro Mil trezentos e trinta e nove Euros e vinte Cêntimos), sem o valor do IVA incluído, estimado na seguinte valoração unitária:
 - i. Almoço: 2,80€ (Dois Euros e oitenta Cêntimos);
 - ii. Lanche: 0,40€ (Quarenta Cêntimos).
 - c. **LOTE 3:** JARDIM DE INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DE MONSANTO, no valor de **6.499,20€** (Seis Mil Quatrocentos e noventa e nove Euros e vinte Cêntimos), sem o valor do IVA incluído, estimado na seguinte valoração unitária:
 - i. Almoço: 2,80€ (Dois Euros e oitenta Cêntimos)
 - ii. Lanche: 0,40€ (Quarenta Cêntimos).
 - d. **LOTE 4:** JARDIM DE INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DA ZEBREIRA, no valor de **9.144,00€** (Nove Mil Cento e quarenta e quatro Euros), sem o valor do IVA incluído, estimado na seguinte



valoração unitária:

- i. Almoço: 2,12€ (Dois Euros e Doze Cêntimos);
 - ii. Lanche: 0,42€ (Quarenta e Dois Cêntimos).
- e. **LOTE 5:** JARDIM DE INFÂNCIA E CRECHE DE TERMAS DE MONFORTINHO, no valor de **4.585,60€** (Quatro Mil quinhentos e oitenta e cinco Euros e sessenta cêntimos), sem o valor do IVA incluído, estimado na seguinte valoração unitária:
- i. Almoço: 2,80€ (Dois Euros e oitenta Cêntimos);
 - ii. Lanche: 0,40€ (Quarenta Cêntimos).
- f. **LOTE 6:** JARDIM-DE-INFÂNCIA E A ESCOLA BÁSICA DE 1.º CICLO DE IDANHA-A-NOVA, no valor de **16.926,00€** (Dezasseis Mil e novecentos e vinte e seis Euros), sem o valor do IVA incluído, estimado na seguinte valoração unitária:
- i. Almoço: 1.44€ (Um Euros e Setenta e Sete Cêntimos)
 - ii. Lanche: 0,42€ (Cinquenta e Dois Cêntimos)
- g. **LOTE 7:** CRECHE E JARDIM DE INFÂNCIA DO ROSMANINHAL, no valor de **1.408,00€** (Mil quatrocentos e oito Euros), sem o valor do IVA incluído, estimado na seguinte valoração unitária:
- i. Almoço: 2,80€ (Dois Euros e oitenta Cêntimos);
 - ii. Lanche: 0,40€ (Quarenta Cêntimos).
2. Considera-se assim que o valor máximo fixado para cada um dos lotes a concurso, é o que corresponde ao produto dos seguintes fatores:
- a. Preço das refeições (Almoço + Lanche) a confeccionar;
 - b. Número (estimado) de refeições (Almoço + Lanche) diárias;
 - c. Número de dias do ano letivo (previsto) + Numero de dias com fornecimento de refeições (Almoço e/ou Lanche), aos alunos, nos períodos de interrupção letiva, ao em situações devidamente fundamentadas e com pré-aviso, da entidade adjudicante ou seu representante, à entidade Adjudicatária;
 - d. O Número total previsto de fornecimento de refeições confeccionadas (Almoço + Lanche) é de:

LOTE	DESIGNAÇÃO DO LOTE	QUANTIDADE			
		ALMOÇO + LANCHE TOTAL	Jl	EB1	CRECHE
1	JARDIM DE INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DO LADOEIRO;	2.369	496	1.873	0
2	JARDIM DE INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DE PENHA GARCIA;	1.356	380	976	0
3	JARDIM DE INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DE	2.031	549	1482	0



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - PROCESSO DFP-A **PCS095-2019**

	MONSANTO;				
4	JARDIM DE INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DA ZEBREIRA;	3.600	708	2.892	0
5	JARDIM DE INFÂNCIA E CRECHE DE TERMAS DE MONFORTINHO;	1.433	623	0	810
6	JARDIM-DE-INFÂNCIA E A ESCOLA BÁSICA DE 1.º CICLO DE IDANHA-A-NOVA.	9.100	2.553	6.547	0
7	CRECHE E JARDIM DE INFÂNCIA DO ROSMANINHAL	440	*	0	*

* As 440 refeições previstas (Almoço + lanche) incluem o fornecimento conjunto.

3. Nos termos da alínea d), n.º 2, artigo 70.º do CCP, são excluídas as propostas cujos preços sejam superiores aos preços base referidos nos números anteriores.
4. O preço referido no número anterior inclui também todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, [incluindo as despesas de matéria prima alimentar, matéria prima não alimentar, encargos com pessoal, alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais, seguros, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças, inerentes a esta prestação de serviços].

Cláusula 5.ª

PREÇO DA REFEIÇÃO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. O preço do fornecimento de refeições em refeitórios escolares aos alunos que frequentam o jardim-de-infância, a escola básica de 1.º ciclo ou creche, corresponderá ao produto do preço unitário por refeição: **Almoço e Lanche, pela quantidade de refeições encomendadas, pelo representante da escola ou da entidade adjudicante, na véspera e no próprio dia.**
2. As quantidades a fornecer terão por base o **número de refeições encomendadas pelo representante da escola ou da entidade adjudicante.**
3. O adjudicatário enviará à entidade adjudicante nos primeiros 10 dias úteis de cada mês, **as faturas discriminadas referentes ao número de refeições: Almoços/Lanches fornecidos durante o mês anterior**, bem como todos os elementos justificativos do montante a pagar, nomeadamente cópia do **Anexo D1 – Mapa de Controlo Diário das Refeições.**
4. O **pagamento das faturas será efetuado no prazo máximo de 60 dias** contados após a sua entrega.



Cláusula 6.ª

CLÁUSULAS TÉCNICAS

EMENTAS

1. **PARA A CONFEÇÃO DAS EMENTAS, DEVE SEMPRE QUE POSSÍVEL A ENTIDADE PRESTADORA DE SERVIÇOS UTILIZAR, ADQUIRIR PRODUTOS A PRODUTORES DO CONCELHO DE IDANHA-A-NOVA E PREFERENCIALMENTE PRODUZIDOS ATRAVÉS DO MODO DE PRODUÇÃO BIOLÓGICO.**
2. As refeições objeto deste procedimento deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade e respeitando as boas técnicas de confeção.
3. De acordo com o estabelecido pela lei n.º 11/2017 de 17 de abril, deverá diariamente haver opção vegetariana em todas as ementas, se assim for necessário e encomendado pelo estabelecimento escolar.
4. As ementas a utilizar nas primeiras **oito semanas** de funcionamento são as que fazem parte integrante deste caderno de encargos, no **Anexo I - Ementas propostas**, ou se aplicável as sugeridas para a oferta alimentar vegetariana, disponíveis na **CIRCULAR N.º 3097/DGE/2018 – pagina 77 à 119** e que se apensa em ANEXO 4, para os devidos efeitos. As restantes serão aprovadas pela entidade adjudicante, ou um seu representante, mediante proposta do adjudicatário. Devem ser observadas as captações constantes do **Anexo A – Captações dos Alimentos** e o **Anexo B – Lista dos Alimentos Autorizados**. Sugere-se a consulta periódica da página eletrónica da Direção-Geral da Educação (<http://www.dge.mec.pt>) para informação sobre eventuais atualizações destas listas, constantes dos anexos.
5. A aprovação pela entidade adjudicante deve ser solicitada em blocos de 1 mês (4 ementas semanais) com antecedência mínima de 15 dias antes da sua entrada em vigor. O envio da documentação deve fazer-se para o endereço de correio eletrónico: tania.andrade@cm-idanhanova.pt. Qualquer alteração necessária deve ser também comunicada para o mesmo endereço. Em caso de dúvida contactar Gabinete de Educação da Câmara Municipal de Idanha-a-Nova.
6. Os procedimentos de preparação/confeção alimentar, assim como os relacionados com a manutenção e higienização do equipamentos e das instalações deverão respeitar os requisitos técnicos do sistema de HACCP, de acordo com o previsto no Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril (*Alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1019/2008 da Comissão de 17 de Outubro de 2008 e pelo Regulamento (CE) n.º 219/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho de 11 de Março de 2009 e Retificação, JO L 226 de 25.6.2004*) e Regulamento (CE) n.º 178/2002 do



Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro (*Alterado pelos Regulamentos (CE) n.º 1642/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho de 22 de Julho de 2003, Regulamento (CE) n.º 575/2006 da Comissão de 7 de Abril de 2006, Regulamento (CE) n.º 202/2008 da Comissão de 4 de Março de 2008, regulamento (CE) n.º 596/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho de 18 de Junho de 2009; e Regulamento (CE) n.º 652/2014 do Parlamento Europeu e do Conselho de 15 de maio de 2014*)..

7. A COMPOSIÇÃO DA EMENTA DIÁRIA, DO ALMOÇO:

- a. Sopa de produtos hortícolas frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas;
- b. Prato de carne ou de pescado, em dias alternados ou prato contendo ovo, com uma periodicidade quinzenal. Ementa Vegetariana: Prato com leguminosas como principal constituinte, alternando o tipo de leguminosa entre os diferentes dias;
- c. Guarnição constituída por arroz, massa ou batata, em dias alternados, variando o modo de confeção. Em simultâneo, poderão servir-se leguminosas (feijão, grão, favas, ervilhas, feijão-frade, etc.). Ementa vegetariana: Arroz, massa ou batata, em dias alternados, variando o modo de confeção.

Caso não seja adicionado qualquer produto de origem animal (por exemplo, natas, chouriço) à guarnição (arroz, massa ou batata), este deve ser comum aos dois tipos de ementas;

- d. Hortícolas e/ou saladas – os produtos hortícolas crus (saladas) e/ou confeccionados passíveis de serem servidos e temperados à parte devem ser servidos diariamente, preferencialmente em prato separado, no mínimo com três variedades e a nas capitações prevista. Para além dos crus, os produtos hortícolas confeccionados deverão sempre que possível fazer parte do acompanhamento dos pratos. Para tempero poderão estar disponíveis: azeite virgem extra, vinagre, cebola laminada, limão, coentros, salsa e orégãos.
- e. 1 Pão de mistura fresco ou congelado, embalado, de acordo com o Anexo B – Lista dos Alimentos Autorizados. Admite-se a distribuição de pão regional desde que se assegure que o mesmo não contém mais do que 1g de sal por 100g de pão.
- f. Sobremesa, constituída diariamente por fruta variada da época, existindo no mínimo 3 variedades.
 - i. Em alternativa à fruta, pode ainda haver doce / gelatina / gelado de leite / iogurte ou fruta cozida ou assada, um máximo de duas vezes por semana.

- g. Água – A água deve estar disponível e deve ser a única bebida permitida no refeitório.
- h. Com o objetivo de assegurar a variedade das ementas e uma alimentação de qualidade estabelece-se o seguinte, relativamente à confeção/apresentação e respetiva frequência da oferta de produtos alimentares:

Componentes da ementa



- Sopa tipo creme/aveludado – máximo 2, frequência semanal;
- Sopa com leguminosas na base – mínimo 1, frequência semanal;
- Prato que inclua leguminosas – mínimo 1, frequência semanal;
- Prato de aves ou criação – indicado 1 vez por semana;
- Prato de pescado não fracionado ⁽¹⁾ – mínimo 1, frequência semanal;
- Prato de carne não fracionado ⁽²⁾ – mínimo 1, frequência semanal;
- Pratos com carne ou peixe fracionados – máximo 2, frequência semanal;
- Pratos que incluam ovo – mínimo 1, frequência quinzenal;
- Pratos que incluam produtos de salsicharia – máximo 1, frequência mensal;
- Ementa com inclusão de fritos – máximo 1, frequência quinzenal;
- Fruta da época em natureza - indicado 1, frequência diária;
- Água.

No que concerne às componentes da ementa vegetariana:

- Sopa tipo creme/aveludado – máximo 2, frequência semanal;
- Sopa com leguminosas na base – mínimo 1, frequência semanal;
- Prato que inclua leguminosas – indicado 1, frequência diária;
- Ementa com inclusão de fritos – máximo 1, frequência quinzenal;
- Fruta da época em natureza - indicado 1, frequência diária;
- Água.

8. A COMPOSIÇÃO DIÁRIA DO LANCHE PARA CRECHE, JI E 1.º CICLO:

- a. Uma sandes de pão de mistura com queijo (curado ou fresco com menos de 13 g de sal por 100 g de produto acabado), fiambre (< 0,3 g sal/100 g), creme para barrar (<20 g ácidos gordos saturados, <1,3 g sal/100 g, <2 g/100 g ácidos gordos trans) ou marmelada/compota/geleia (<10 g açúcar total/100g);
- b. De forma alternada e sem repetição semanal por, um iogurte (<10 g açúcar/100 g) líquido ou iogurte sólido, ou leite meio-gordo (200 ml), ou sumo - Sumos "100%", sem açúcares e/ou edulcorantes adicionados - ou uma peça de fruta.

9. A COMPOSIÇÃO DIÁRIA DA MERENDA DA MANHÃ PARA BERÇÁRIOS (Quando aplicável ao lote a concurso/ a concorrer):

- a. A merenda da manhã é composta por fruta cozida ou crua, triturada;

¹ Entende-se por pescado não fracionado, aquele passível de ser quantificado em gramagem, no prato, tipo posta de peixe, porções de polvo, ou lulas por exemplo.

² Entende-se por carne não fracionada, aquela passível de ser quantificada em gramagem, no prato, tipo bife/costeleta/escalope/carne assada ou estufada fatiada/hambúrguer/almondegas.



- b. Os frutos preferenciais são os menos alergénicos como a maçã, pêra e banana;
- c. Quantidade de fruta por criança: 100 g;
- d. À papa de fruta natural não poderá ser adicionado açúcar;
- e. Após os 6 meses de idade, poderá ser adicionado, à papa, 1 a 2 bolachas trituras;
- f. A bolacha a fornecer não deverá conter açúcar.

10. A COMPOSIÇÃO DIÁRIA DO LANCHE PARA BERÇÁRIOS *(Quando aplicável ao lote a concurso/ a concorrer):*

- a. O lanche é composto, alternadamente, por iogurte com fruta e bolacha sem adição de açúcar; papa natural ou papa “industrial” sem adição de açúcar.
 - b. No caso de “iogurte com fruta e bolacha”, o iogurte deve ser natural, a fruta triturada, podendo ser adicionada 1 a 2 bolachas sem adição de açúcar (a partir dos 8 meses);
 - c. Papa natural constituída por 3 colheres de sopa de farinha de aveia, arroz, milho, alfarroba, espelta, cerca de 200 ml de água ou leite adaptado e uma peça de fruta;
 - d. No caso da “papa industrial sem adição de açúcar”, esta deverá ser preparada com água fervida e morna (papa láctea) ou leite, na proporção de 180ml de água para 30 g a 40 g de papa. Poderá ser gradualmente aumentada a quantidade e consistência da papa, consoante o gosto e o grau de desenvolvimento da criança.
 - e. As papas a administrar às crianças com menos de 6 meses devem estar isentas de glúten; após os 6 meses, as papas podem ter glúten. Em ambos os casos devem privilegiar produtos biológicos.
11. Em caso algum será aceite pela entidade adjudicante, o não cumprimento rigoroso e escrupuloso das condições referidas nos números anteriores.
12. Exige-se, assim, que qualquer refeição servida respeite a ementa aprovada, as captações estabelecidas independentemente da idade do utente, **não sendo legítimo que qualquer funcionário da firma ao serviço do refeitório presuma, por si, aquilo que o utente, na sua frente, deve ou não deve comer “adaptando” as quantidades em função disso.**
13. Sendo preocupação da entidade adjudicante o fornecimento de refeições equilibradas e de qualidade, não poderá esquecer-se também a função pedagógica da alimentação, pelo que a escola e o pessoal em serviço no refeitório deverão fomentar o consumo de sopa e legumes, produtos que por vezes os alunos “dispensam”.
14. Na elaboração das ementas, devem ser tomados em conta os seguintes aspetos:
- a. A ementa deverá ser acompanhada obrigatoriamente pela respetiva ficha técnica que indicará a composição da refeição, a matéria-prima utilizada, respetiva captação, bem como a descrição do (s) método (s) de confeção. Recomenda-se como ferramenta de apoio, o SPARE (Sistema de Planeamento e Avaliação de Refeições Escolares) -



<http://www.plataformacontraaobesidade.dgs.pt:8080/SPARE/apresentacao.php>;

- b. A ficha nutricional deverá ser elaborada pelo adjudicatário, em função das ementas já definidas e apresentada a entidade adjudicante com pelo menos 5 dias de antecedência;
- c. A ficha técnica e a ficha nutricional devem estar obrigatoriamente arquivadas em pasta própria, pelo adjudicatário, para consulta.
- d. A ementa semanal deve ser afixada em local ou locais bem visíveis para os alunos;
- e. A ementa semanal deve respeitar o estipulado na CIRCULAR N.º 3097/DGE/2018 e neste caderno de encargos para a composição da ementa;
- f. A ementa apenas pode incluir fritos, no máximo, uma vez em cada duas semanas. Os óleos de fritura terão que ser testados após cada utilização. Os fritos devem ser confeccionados exclusivamente com óleo de amendoim, refinado, de qualidade, engarrafado (só para fritar). O número de utilizações do óleo de fritar deve ser controlado através de testes rápidos indicadores da qualidade do mesmo, devendo ser feitos registos dos resultados obtidos;
- g. A designação das ementas deve ser clara e completa de forma a “ler-se” a sua composição na totalidade, evitando fórmulas do tipo “arroz alegre” ou “frango à espanhola”;
- h. Os alimentos que não constam da **Lista de Alimentos Autorizados – Anexo B** deste Caderno de Encargos, **não podem ser utilizados na composição da ementa**, sem prévia autorização da entidade adjudicante.

15. EMENTAS ALTERNATIVAS:

- a. Trata-se de uma dieta específica, designadamente motivada por alergia ou outra patologia, ou intolerância alimentar.
- b. o Adjudicatário, obriga-se a, por prescrição clínica servir uma ementa alternativa (dieta) mantendo, sempre que possível a matéria-prima (ou sucedâneos) da ementa do dia.
- c. Em situações de indisposição física, por parte de algum elemento da comunidade educativa (docente, discente ou técnico da escola), não obstante o exposto e sempre que haja condições de resposta positiva, deve ser disponibilizada uma dieta ligeira.

Cláusula 7.ª

FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO FORNECIMENTO

- 1. A fiscalização da execução do fornecimento tem por finalidade, nomeadamente:
 - a. Verificar se a execução do fornecimento de refeições está em conformidade com os requisitos estabelecidos contratualmente, no CCP e demais legislação aplicável;
 - b. Verificar se o pessoal se encontra devidamente preparado;



- c. Verificar o cumprimento da qualidade, das captações alimentares e demais exigências previstas neste caderno de encargos.
- d. Verificar o cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar

Cláusula 8.ª

PREPARAÇÃO E ARRUMAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

- 1. No âmbito da execução do contrato, o adjudicatário assegurará com o número de pessoas afetas ao refeitório, a limpeza e a arrumação das instalações e do equipamento do refeitório para que garanta assim as melhores condições ao correto funcionamento.

Cláusula 9.ª

LOCAL, EXECUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO

- 1. LOTE 1: Aquisição de Refeições confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches para: **JARDIM DE INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DO LADOEIRO;**
 - a. O local de fornecimento da refeição de Almoço, é nas instalações da EB1 e Jardim de Infância do Ladoeiro, com início às **12h00**, podendo estender-se até às **14h00**;
 - b. O Transporte da refeição de lanche é da responsabilidade da entidade adjudicante;
 - c. O local de fornecimento da refeição de LANCHE, é nas instalações da EB1 e Jardim de Infância do Ladoeiro, no horário compreendido entre as **14:00horas** e as **15:00horas**;
 - d. O Transporte da refeição de LANCHE é da responsabilidade da entidade adjudicante (Município de Idanha-a-Nova).
 - e. O adjudicatário deverá usar os equipamentos e meios adequados para a confeção e cumprir os requisitos de qualidade das refeições a fornecer;
 - f. Os serviços a serem prestados devem estar em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório / instalações.
- 2. LOTE 2: Aquisição de Refeições confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches para: JARDIM-DE-INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DE PENHA GARCIA:
 - a. O local de fornecimento da refeição de ALMOÇO, é nas instalações da entidade adjudicante (Município de Idanha-a-Nova), com início às **12h00**, podendo estender-se até às **14h00**;



- b. O local de fornecimento da refeição de LANCHE, é nas instalações da EB1 e Jardim de Infância de Penha Garcia, no horário compreendido entre as **14:00horas** e as **15:00horas**;
 - c. O Transporte da refeição de LANCHE é da responsabilidade do Município de Idanha-a-Nova.
 - d. O adjudicatário deverá usar os equipamentos e meios adequados para a confeção e cumprir os requisitos de qualidade das refeições a fornecer;
 - e. Os serviços a serem prestados devem estar em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório / instalações.
3. LOTE 3: Aquisição de Refeições confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches para: JARDIM-DE-INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DE MONSANTO:
- a. O local de fornecimento da refeição de almoço, é nas instalações do Jardim de Infância de Monsanto, com início às **12h00**, podendo estender-se até às **14h00**;
 - b. O local de fornecimento da refeição de lanche, é nas instalações do Jardim de Infância de Monsanto, no horário compreendido entre as **14:00horas** e as **15:00horas**;
 - c. O Transporte da refeição lanche é da responsabilidade da entidade Adjudicante (Município de Idanha-a-Nova).
 - d. O adjudicatário deverá usar os equipamentos e meios adequados para a confeção e cumprir os requisitos de qualidade das refeições a fornecer;
 - e. Os serviços a serem prestados devem estar em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório / instalações.
4. LOTE 4: Aquisição de Refeições confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches para: JARDIM-DE-INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DA ZEBREIRA:
- a. O local de fornecimento da refeição de almoço, é nas instalações da cantina escolar, com início às **12h00**, podendo estender-se até às **14h00**;
 - b. O local de fornecimento da refeição de lanche, é nas instalações da EB1 e Jardim de Infância de Zebreira, no horário compreendido entre as **14:00horas** e as **15:00horas**;
 - c. O adjudicatário deverá usar os equipamentos e meios adequados para a confeção e cumprir os requisitos de qualidade das refeições a fornecer;



- d. Os serviços a serem prestados devem estar em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório / instalações.
5. LOTE 5 Aquisição de Refeições confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches para: JARDIM-DE-INFÂNCIA E CRECHE DE TERMAS DE MONFORTINHO:
- a. O local de fornecimento da refeição de almoço, é nas instalações do Jardim de Infância de Termas de Monfortinho, com início às **12h00**, podendo estender-se até às **14h00**;
 - b. O local de fornecimento da refeição lanche, é nas instalações do Jardim de Infância de Termas de Monfortinho, no horário compreendido entre as **14:00horas** e as **15:00horas**;
 - c. O Transporte da refeição de almoço e lanche é da responsabilidade da entidade adjudicante (Município de Idanha-a-Nova).
 - d. O adjudicatário deverá usar os equipamentos e meios adequados para a confeção e cumprir os requisitos de qualidade das refeições a fornecer;
 - e. Os serviços a serem prestados devem estar em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório / instalações.
6. LOTE 6: Aquisição de Refeições confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches para: JARDIM-DE-INFÂNCIA E A ESCOLA BÁSICA DE 1.º CICLO DE IDANHA-A-NOVA.
- a. O local de fornecimento da refeição de almoço, é nas instalações da Cantina Municipal, com início às **12h00**, podendo estender-se até às **14h00**;
 - b. O local de fornecimento da refeição de lanche, é nas instalações da EB1 e Jardim de Infância de Idanha-a-Nova, no horário compreendido entre as **14:00horas** e as **15:00horas**;
 - c. O adjudicatário deverá usar os equipamentos e meios adequados para a confeção e cumprir os requisitos de qualidade das refeições a fornecer;
 - d. Os serviços a serem prestados devem estar em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório / instalações.



Cláusula 10.^a

VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO

1. A verificação quantitativa, a registar diariamente na ficha constante do **Anexo C – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório**, tem por objetivo comprovar a conformidade:
 - a. Das quantidades globais adquiridas com as quantidades a fornecer em cada dia;
 - b. Dos componentes do prato com as quantidades fixadas no **Anexo A – Capitações dos Alimentos** – deste Caderno de Encargos.
2. Verificação qualitativa, a registar diariamente na ficha constante do **Anexo C – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório**, tem por objetivo comprovar a conformidade:
 - c. Da qualidade dos géneros incorporados adquiridos com as especificações legalmente fixadas e com as indicações do **Anexo B – Lista dos Alimentos Autorizados**;
 - d. Da qualidade das refeições fornecidas com as especificações legal e contratualmente fixadas.
3. A entidade adjudicante pode efetuar, sempre que o entender e sem aviso prévio, a pesagem dos géneros destinados a confeção, descongelados, limpos e prontos a cozinhar.
4. Depois de cozinhados, os produtos de origem animal não podem ter perdas superiores a 30% do peso contratado.

Cláusula 11.^a

VERIFICAÇÃO DA DISTRIBUIÇÃO

1. O representante da entidade adjudicante deverá assistir diariamente à distribuição das refeições.
2. O representante da firma deverá assistir diariamente à distribuição das refeições.
3. A ausência do representante da firma não obsta a que se proceda às operações de verificação constantes nas cláusulas técnicas deste Caderno de Encargos.
4. Diariamente, o adjudicante, através do seu representante, poderá efetuar, no período de preparação e distribuição das refeições, as operações de verificação referidas nos números 1 e 2 do artigo anterior e preencher obrigatoriamente o **ANEXO C – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório** e o **Anexo D1 – Mapa de Controlo Diário das Refeições**.
5. Sempre que se verifiquem situações de incumprimento do Caderno de Encargos, o representante, enviará à entidade adjudicante o **ANEXO C – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório**, com a máxima urgência.
6. O representante do adjudicante, deverá proceder à análise do **Mapa de Controlo Diário das**



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - **PROCESSO DFP-A PCS095-2019**

Refeições – Anexo D1 e, no caso de verificar que existe uma diferença superior a 3% entre o número de refeições encomendadas e o número de refeições efetivamente servidas, deverá implementar os procedimentos adequados a correção da situação.

7. Sempre que se verifique uma suspensão do fornecimento de refeições por motivos não imputáveis ao adjudicatário (*falta de água, eletricidade ou outros*), o representante do adjudicante informará de imediato, por escrito, a entidade adjudicante e a firma.
8. A verificar-se a situação descrita no número anterior, o representante do adjudicante deve manter o número de refeições encomendadas no **Anexo D1 – Mapa de Controlo Diário das Refeições**.

Cláusula 12.^a

DECISÃO APÓS A VERIFICAÇÃO

1. Após a verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas adquiridas, o representante da entidade adjudicante eventualmente presente na escola aceita ou rejeita as mesmas. Os géneros que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão rejeitados e considerados como não fornecidos e não poderão entrar na confeção de outras refeições, devendo o adjudicatário substituir e remover, de imediato, e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas. Se a remoção não for efetuada, poderá o representante do adjudicante efetuá-la a expensas do adjudicatário.
2. Em caso de rejeição de qualquer matéria-prima e/ou de qualquer género incorporado na ementa, o adjudicatário deverá proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, de acordo com o **ANEXO B – Lista dos Alimentos Autorizados**, sem prejuízo do normal funcionamento do refeitório.
3. Se a substituição prevista no número anterior não se verificar, o adjudicante deve garantir o fornecimento de alimentação alternativa e o adjudicatário indemnizará a entidade adjudicante conforme estabelecido no âmbito do Código dos Contratos Públicos.
4. Todos os encargos com a substituição, devolução ou destruição das matérias-primas e/ou dos géneros incorporados nas ementas rejeitadas serão suportados exclusivamente pelo adjudicatário.
5. Restos ou sobras de quaisquer outras refeições não podem ser utilizados na confeção de outras refeições, tendo de ser destruídos.
6. Em casos de indícios de mal-estar eventualmente associados a ingestão de alimentos no refeitório, o representante da escola deve:
 - a. Informar o encarregado do refeitório de que não deve remover as amostras referidas no



- número 3 da Cláusula 13.^a;
- b. Isolar as instalações do refeitório até à chegada das autoridades referidas na alínea seguinte;
 - c. Contactar, de imediato, a autoridade de saúde da área;
 - d. Informar, pela via mais rápida, a Direção Regional de Educação.
 - e. Estar presente quando da intervenção das autoridades competentes.

Cláusula 13.^a

CONTROLO

1. O adjudicatário obriga-se a facultar a visita das instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção bem como a documentação referente aos mesmos (faturas/guias de remessa devidamente arquivadas na unidade e rótulos dos produtos confeccionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a uma semana), quer aos representantes do adjudicante quer aos técnicos da DGESTE eventualmente presentes, sem esquecer os serviços e organismos com competência específica.
2. O adjudicatário obriga-se a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima, que devem estar devidamente arquivados no refeitório.
3. O adjudicatário obriga-se a recolher diariamente amostras do prato confeccionado. Essas amostras devem ser recolhidas para sacos esterilizados uma no princípio, uma no meio e uma no fim do serviço de fornecimento da refeição. A recolha deve ser feita dos pratos e não retiradas diretamente das cubas ou dos recipientes onde foram confeccionados os alimentos. Após a colheita, as três amostras serão catalogadas e refrigeradas, permanecendo obrigatoriamente 72 horas na câmara de refrigeração.
4. A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras das refeições e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados.
5. O adjudicatário obriga-se a facultar, quando solicitado pela entidade adjudicante, o cronograma da implementação da certificação do sistema HACCP assim como toda a documentação referente ao processo de certificação.
6. O adjudicatário obriga-se ainda a facultar todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado em cada um dos refeitórios escolares.



Cláusula 14.ª

INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTO E MATERIAL

1. Vide, Cláusula 2.ª - CONDIÇÕES TÉCNICAS ESPECIAIS, LOTE 6: Aquisição de Refeições confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches para: JARDIM-DE-INFÂNCIA E A ESCOLA BÁSICA DE 1.º CICLO DE IDANHA-A-NOVA.

Cláusula 15.ª

PESSOAL

1. O pessoal deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário.
2. A entidade adjudicante solicitará ao adjudicatário, sempre que o julgue conveniente, os seguintes elementos:
 - a. Nome das pessoas em serviço nos refeitórios;
 - b. Categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
 - c. Horário de Trabalho;
 - d. Apólice de seguro do pessoal em serviço no refeitório.
3. A entidade adjudicatária, disponibiliza o número mínimo de profissionais a tempo inteiro e a tempo parcial, de acordo com o quadro abaixo proposto, sendo que pelo menos um dos profissionais no refeitório em apreço, deve ter a categoria de cozinheiro:

Escalão	N.º refeições/dia	Trabalhadores a tempo inteiro (40 horas semanais)	Trabalhadores a tempo parciais (mínimo de 20 horas semanais)	Total de trabalhadores
A	≤ 100 Refeições/dia	2	0	2
B	> 100 e ≤ 130 refeições/dia	2	1	3
C	> 130 e ≤ 170 refeições/dia	3	0	3
D	> 170 e ≤ 200 refeições/dia	3	1	4
E	> 200 e ≤ 250 refeições/dia	3	2	5
F	> 250 e ≤ 300 refeições/dia	4	1	5
G	> 300 e ≤ 350 refeições/dia	4	2	6
H	> 350 e ≤ 400 refeições/dia	5	1	6
I	> 400 e ≤ 450 refeições/dia	5	2	7



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - PROCESSO DFP-A **PCS095-2019**

J	> 450 e ≤ 500 refeições/dia	6	1	7
L	> 500 e ≤ 600 refeições/dia	6	2	8
M	> 600 e ≤ 700 refeições/dia	7	2	9
N	> 700 Refeições/dia	8	2	10

4. Não poderá ser considerado pessoal contratado, os estagiários.
5. O mapa de pessoal respeitante ao refeitório não pode ser alterado, nem deixar de ser preenchida a totalidade do respetivo contingente, sem prévio acordo da Câmara Municipal de Idanha-a-Nova, deve as alterações ser objeto de apreciação por parte desta entidade.
6. É obrigatória, no refeitório, desde a entrada em vigor do contrato, a afixação dos mapas do pessoal com indicação dos nomes, categorias e horário de trabalho.
7. O pessoal ao serviço do adjudicatário deverá ser portador de declaração médica que ateste o seu bom estado de saúde.
8. O adjudicatário fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares, em vigor, sobre segurança, higiene e saúde no trabalho, relativamente a todo o pessoal empregado, sendo da sua conta os encargos que daí resultem.
9. O adjudicatário é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal empregado e a prestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente de trabalho.
10. O adjudicatário deverá apresentar a proposta no âmbito dos pré-requisitos do HACCP (Plano de Formação, Plano de Higiene, Plano de Tratamento de resíduos, plano de Desinfestação).
11. O n.º de trabalhadores, proposto, não pode ser causa as refeições confeccionadas (Almoço e Lanche) a servir, de menor qualidade e sem a celeridade que o mesmo exige, sendo que, sempre que tal se verifique, cabe ao adjudicatário o reforço de pessoal.
12. Após um mês de funcionamento do refeitório (20 dias úteis) o número de trabalhadores apresentados na proposta do adjudicatário, deve ser ajustado em função do acréscimo ou redução pontuais do número médio de refeições, sob pena de poderem ser acionadas penalidades no âmbito da Legislação em vigor.
13. O adjudicatário fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho relativamente a todo o pessoal empregado, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.



Cláusula 16.^a

CONTROLO MICROBIOLÓGICO

1. Os meios de estudo e investigação para defesa e garantia da qualidade devem incidir, essencialmente, sobre os seguintes elementos:
 - a. Controlo microbiológico das refeições servidas;
 - b. Controlo microbiológico do equipamento/palamenta;
 - c. Controlo microbiológico do pessoal (mãos);

Cláusula 17.^a

FORMAÇÃO

1. O Plano de formação destinado aos trabalhadores em serviço em cada um dos refeitórios integrantes do presente procedimento deve incidir, essencialmente, sobre os seguintes temas:
 - a. Sistema HACCP;
 - b. Noções de microbiologia e boas práticas de higiene: alimentar; pessoal; das estruturas; dos equipamentos;
 - c. Boas práticas ambientais e tratamento de resíduos;
 - d. Segurança no trabalho e utilização de equipamentos;
 - e. Relacionamento interpessoal;
 - f. Incentivo a uma Alimentação saudável.

Cláusula 18.^a

SANÇÕES

1. Se o adjudicatário não cumprir de forma exata e pontual as obrigações contratuais por facto que lhe seja imputável, a entidade adjudicante pode, a título sancionatório, resolver o contrato e aplicar as sanções previstas no contrato, de acordo com o Código dos Contratos Públicos e restante Legislação aplicável.
2. Sempre que se verifique uma suspensão, parcial ou temporária, por razões imputáveis à entidade adjudicante, não comunicada com a antecedência mínima de 24 horas, o adjudicatário terá direito a uma indemnização correspondente ao total das refeições encomendadas.
3. Sempre que se verifique uma suspensão, parcial ou temporária, por razões imputáveis à entidade adjudicante, comunicada com mais de 24 horas de antecedência, o adjudicatário terá direito a uma indemnização calculada de harmonia com o seguinte critério:



**I = QUANTIDADE DIÁRIA MÉDIA DE REFEIÇÕES ENCOMENDADAS NOS ÚLTIMOS TRÊS DIAS X
(ENCARGOS COM PESSOAL + ENCARGOS GERAIS E LUCRO) X N.º DE DIAS DE SUSPENSÃO.**

4. Qualidade e quantidade da refeição servida:
- Sempre que forem obtidas, pela entidade adjudicante ou por outras entidades oficiais, análises feitas em laboratórios acreditados ou de referência com resultados não aceitáveis no que respeita à qualidade das refeições, fica o adjudicatário sujeito aos parâmetros de avaliação (limites) utilizados pelos laboratórios contratados e poder-lhe-á ser aplicada uma multa correspondente ao valor total das refeições fornecidas nesse refeitório na semana a que respeita o resultado obtido, e em montante não inferior a 2.000,00€ (dois mil euros), independentemente do direito de resolução do contrato.
 - Sempre que se registem no **ANEXO C – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório** – ou forem realizadas auditorias pela entidade adjudicante ou por outras entidades oficiais, que verifiquem situações de incumprimento do contrato (exemplo: serviço não aceitável no que respeita à ementa e respetivas quantidade e qualidade) a entidade adjudicante poderá exigir o não pagamento da totalidade das refeições encomendadas nesse dia, sem prejuízo da possibilidade de rescisão do contrato conforme o presente Caderno de Encargos.

Cláusula 19.ª

RESOLUÇÃO SANCIONATÓRIA POR INCUMPRIMENTO CONTRATUAL

- O direito à resolução do contrato poderá ser exercido pela entidade adjudicante e pelo adjudicatário nos termos do disposto nos artigos 332.º (*Resolução do contrato por iniciativa do co-contratante*) a 334.º (*Resolução por razões de interesse público*) do CCP e nos casos previstos no presente Caderno de Encargos.
- Resolução do contrato por iniciativa do adjudicatário:
 - O adjudicatário tem o direito de resolver o contrato nos casos previstos na legislação em vigor ou no Caderno de Encargos.
 - A decisão de revogação do contrato terá de ser fundamentada e não poderá afetar os fornecimentos.
 - O adjudicatário poderá desistir da revogação do contrato atendidas as justificações apresentadas pela entidade adjudicante ou cumpridas as respetivas obrigações.
 - Em caso de revogação por razões imputáveis à entidade adjudicante, o adjudicatário terá direito a ser indemnizado pelos danos emergentes e lucros cessantes.
- Resolução do contrato por iniciativa da entidade adjudicante:
 - A entidade adjudicante poderá rescindir total ou parcialmente o contrato sempre que, por



razões imputáveis ao adjudicatário, o normal fornecimento de refeições aos seus utentes se encontre gravemente prejudicado.

- b. Sem prejuízo de outras situações de grave violação das obrigações assumidas pelo adjudicatário previstas no contrato, a entidade adjudicante pode resolver o contrato a título sancionatório nos seguintes casos:
- Utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamento e material;
 - Prática de atos com dolo ou negligência que prejudiquem a quantidade ou afetem a qualidade do fornecimento de refeições ou o normal funcionamento dos refeitórios;
 - Incumprimento, por parte do adjudicatário, de ordens, diretivas ou instruções transmitidas pela entidade adjudicante sobre matéria relativa à execução das prestações contratuais;
 - Oposição do adjudicatário ao exercício dos poderes de fiscalização da entidade adjudicante;
 - Falta de cumprimento, em devido tempo, das suas obrigações contratuais;
 - Se o valor acumulado das sanções contratuais com natureza pecuniária exceder o limite de 20% do valor contratual.
4. A resolução do contrato produz efeitos a partir da data fixada na respetiva notificação.
5. A cessação dos efeitos do contrato não prejudica o exercício de responsabilidade civil ou criminal por atos ocorridos durante a execução do contrato.
6. Em caso de rescisão, o adjudicatário não goza do direito de retenção, devendo entregar, imediatamente, as instalações e equipamentos por si utilizados, em bom estado de conservação e limpeza.

Cláusula 20.^a

PREVALÊNCIA

1. Fazem parte integrante do contrato o Caderno de Encargos, os restantes elementos patenteados em concurso, a proposta do adjudicatário e, bem assim, todos os outros documentos que sejam referidos no título contratual ou neste Caderno de Encargos.
2. Em tudo o que não se encontrar especialmente regulado, aplicam-se as disposições do CCP, relativas às fases de formação e de execução do contrato, prevalecendo sobre quaisquer disposições das peças do procedimento com elas desconformes.
3. Em caso de dúvida, as divergências que porventura existam entre os vários documentos que se consideram integrados no contrato, prevalece em primeiro lugar o texto do contrato, seguidamente o Caderno de Encargos e em último lugar a proposta do adjudicatário.



Cláusula 21.^a

DURAÇÃO DO CONTRATO

1. O PRAZO DE EXECUÇÃO MÁXIMO definido é de **60** (Sessenta) **dias**, e a que se refere parcialmente a cada um dos lotes a concurso:
 - a. **LOTE 1:** JARDIM-DE-INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DO LADOEIRO, para o prazo de execução de **60** (Sessenta) **dias**, contados nos termos do disposto no CCP.
 - b. **LOTE 2:** JARDIM-DE-INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DE PENHA GARCIA, para o prazo de execução de **60** (Sessenta) **dias**, contados nos termos do disposto no CCP.
 - c. **LOTE 3:** JARDIM-DE-INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DE MONSANTO, para o prazo de execução de **60** (Sessenta) **dias**, contados nos termos do disposto no CCP.
 - d. **LOTE 4:** JARDIM-DE-INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DA ZEBREIRA, para o prazo de execução de **60** (Sessenta) **dias**, contados nos termos do disposto no CCP.
 - e. **LOTE 5:** Jardim-de-infância e Creche de Termas de Monfortinho, para o prazo de execução de **60** (Sessenta) **dias**, contados nos termos do disposto no CCP.
 - f. **LOTE 6:** JARDIM-DE-INFÂNCIA E A ESCOLA BÁSICA DE 1º CICLO DE IDANHA-A-NOVA, para o prazo de execução de **60** (Sessenta) **dias**, contados nos termos do disposto no CCP.
 - g. **LOTE 7:** CRECHE E JARDIM DE INFÂNCIA DO ROSMANINHAL, para o prazo de execução de **60** (Sessenta) **dias**, contados nos termos do disposto no CCP.
1. O prazo de execução / entrega, conforme documentação do procedimento, não poderá ter uma duração máxima de contrato superior a 3 anos, em conformidade com os respetivos termos e condições previstos nas peças concursais e na lei aplicável, sem prejuízo das obrigações acessórias, que devam perdurar para além da cessação do Contrato, nomeadamente a garantia dos bens a fornecer.

Cláusula 22.^a

PAGAMENTOS - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. O Pagamento do fornecimento das refeições confeccionadas (Almoço e Lanche), será efetuado da seguinte forma:
 - a. **Pagamento mensal, após o fornecimento e boa receção do serviços objeto do procedimento (Refeições: Almoço e Lanche), de acordo com mapa entregue - Mapa de Controlo Diário das Refeições;**
 - b. O **pagamento das faturas será efetuado no prazo máximo de 60 dias** contados após a sua entrega.



- c. Mediante as devidas **confirmações / validações das faturas**, pelo responsável do controlo do procedimento, e designado como gestor do contrato, com a função de acompanhar permanentemente a execução deste, **Sílvia Pires Nogueira**;
- d. Qualquer pagamento só será efetuado, após a respetiva publicitação, pela entidade adjudicante, no portal da Internet dedicado aos contratos públicos, **Base.gov**, como condição de eficácia do respetivo contrato, nomeadamente para efeitos de quaisquer pagamentos;

Cláusula 23.^a

OBJETO DO DEVER DE SIGILO

1. O Fornecedor deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao Município de Idanha-a-Nova, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo fornecedor de bens ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

Cláusula 24.^a

Preço contratual

1. Pelos bens fornecidos, objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o Município de Idanha-a-Nova deve pagar ao fornecedor de bens, o preço constante da proposta adjudicada, a que deve acrescer o valor do IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, [incluindo as despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças].
3. O preço a que se refere o n.º 1 é pago, após devida conferência pelo Serviço responsável.



Cláusula 25.ª

Resolução

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o Município de Idanha-a-Nova pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso do fornecedor de bens incorrer em incumprimento, de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, comunicada por qualquer meio escrito.

Cláusula 26.ª

Resolução de litígios – Foro competente

1. Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do tribunal Administrativo de Círculo de Castelo Branco, com expressa renúncia a qualquer outro.

Cláusula 27.ª

Subcontratação e cessão da posição contratual

1. Não é permitida a subcontratação ou cessão da posição contratual para efeitos de cumprimento do objeto do contrato.

Cláusula 28.ª

Comunicações e notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 29.ª

Contagem dos prazos

1. Os prazos previstos no contrato são contínuos, correndo em sábados, domingos e dias feriados.
2. Tendo em consideração o Código dos Contratos Públicos, **o presente contrato não pode exceder o limite máximo de 3 anos.**



Cláusula 30.ª

Legislação aplicável

1. O contrato é regulado pela legislação portuguesa, nomeadamente o Código dos Contratos Públicos e legislação conexa.

Cláusula 31.ª

Proteção de dados e princípio da transparência

1. O artigo 6.º do Regulamento Geral sobre a Proteção de Dados indica as situações em que o tratamento de dados é lícito, designadamente quando “o tratamento for necessário para a execução de um contrato no qual o titular dos dados é parte, ou para diligências pré – contratuais a pedido do titular de dados”, e “o tratamento for necessário para o cumprimento de uma obrigação jurídica a que o responsável pelo tratamento esteja sujeito”.
2. Sempre que sejam remetidos dados pessoais, nomeadamente em relação à equipa de trabalho proposta, os mesmos devam ser acompanhados de declaração de consentimento para o tratamento dos dados para esta finalidade, por parte dos seus titulares.
3. Nos termos da alínea v) do n.º 1 do artigo 4.º da Portaria n.º 57/2018, de 26 de fevereiro, a publicitação do contrato, é feita no Portal BASE, incluindo anexos e aditamentos, com exceção das informações que se relacionem com segredos de natureza comercial, industrial ou outra e das informações respeitantes a dados pessoais.
4. **Nestes termos dispõe ainda o Código dos Contratos Públicos, a introdução de melhorias e aperfeiçoamentos ao regime vigente, bem como, a introdução de medidas de transparência e boa gestão pública. Deste modo entende-se que à formação dos contratos aplicam-se os princípios gerais da contratação pública, em especial, também o da transparência, deste modo, e sem prejuízo do disposto nos números anteriores, relativamente à aplicação do Regulamento Geral sobre a Proteção de Dados, a todos os contratos públicos no âmbito do CCP, deverá ser aplicado o princípio da transparência, princípio este, que se sobrepõe ao ora citado RGPD.**

Em súmula, previnem-se todos os concorrentes, candidatos e/ou interessados da sobreposição do PRINCÍPIO DA TRANSPARÊNCIA no âmbito do CCP (Código dos Contratos Públicos) ao RGPD (Regulamento Geral sobre a Proteção de Dados).

Cláusula 32.ª

Revisão de Preços

Durante o contrato não haverá lugar a revisão de preços.



Anexo I - Ementas propostas

DE NO SERVIÇO ADJUDICADO DEVEM SER SEGUIDAS AS ORIENTAÇÕES SOBRE EMENTAS E REFEITÓRIOS ESCOLARES, DE ACORDO COM A CIRCULAR Nº 3097/DGE/2018; **DEVE AINDA TER-SE EM CONSIDERAÇÃO A INTRODUÇÃO GRADUAL DOS PRODUTOS BIOLÓGICOS PROVENIENTES DO CONCELHO DE IDANHA-A-NOVA.** Dependendo dos lotes a concurso, podem ser necessárias adaptações decorrentes da existência de componente de berçário.

SAL

Para diminuir o consumo de sal recomenda-se a substituição total de sal por salicórnia em natureza ou seca (conforme capitações em tabela).

A adição de ervas aromáticas deve ser uma alternativa para a redução gradual do uso do sal.

O sal a ser utilizado terá de ser, obrigatoriamente, sal iodado.

A adição de sal aos constituintes da ementa (sopa e prato) deve cumprir escrupulosamente as quantidades descritas no anexo 1 da CIRCULAR N.º 3097/DGE/2018, nomeadamente as 0,2 g por constituinte da ementa.

TABELA – SALICÓRNIA

CAPITAÇÕES (EM PESO BRUTO)				
PRODUTOS				
	Jl	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Secundário
SOPA				
• Em natureza	≤ 4 g	≤ 4 g	≤ 8 g	≤ 8 g
• Desidratada	≤ 0,1 g	≤ 0,1 g	≤ 0,2 g	≤ 0,2 g
PRATO:				
CONDUTO				
• Em natureza	≤ 4 g	≤ 4 g	≤ 12 g	≤ 12 g
• Desidratada	≤ 0,1 g	≤ 0,1 g	≤ 0,3 g	≤ 0,3 g
Guarnição				
• Em natureza	≤ 4 g	≤ 4 g	≤ 12 g	≤ 12 g
• Desidratada	≤ 0,1 g	≤ 0,1 g	≤ 0,3 g	≤ 0,3 g
Hortícolas	-	-	-	-



Anexo I - Ementas propostas

DE ACORDO COM O ESTABELECIDO PELA LEI N.º 11/2017 DE 17 DE ABRIL, DEVERÁ DIARIAMENTE HAVER OPÇÃO VEGETARIANA EM TODAS AS EMENTAS, SE ASSIM FOR NECESSÁRIO E ENCOMENDADO PELO ESTABELECIMENTO ESCOLAR. NO SERVIÇO ADJUDICADO DEVEM SER SEGUIDAS AS ORIENTAÇÕES SOBRE EMENTAS E REFEITÓRIOS ESCOLARES, DE ACORDO COM A CIRCULAR N.º 3097/DGE/2018; **DEVE AINDA TER-SE EM CONSIDERAÇÃO A INTRODUÇÃO GRADUAL DOS PRODUTOS BIOLÓGICOS PROVENIENTES DO CONCELHO DE IDANHA-A-NOVA.**

SEMANA 1

JARDINS-DE-INFÂNCIA E ESCOLA BÁSICA

(A confeccionar de acordo com anexos Anexo IA – Fichas técnicas do modo de confeção)

2.ª Feira	SOPA	Crepe de abóbora e manjeriço
	PRATO	Frango corado com limão e arroz de cenoura
	SALADA/LEGUMES	Saladas de alface, agrião e pepino
	SOBREMESA	Fruta da época
3.ª Feira	SOPA	Alho-francês
	PRATO	Salada de grão com bacalhau
	SALADA/LEGUMES	Saladas de tomate e beldroegas, couve lombardo cozida
	SOBREMESA	Fruta da época
4.ª Feira	SOPA	Couve lombarda
	PRATO	Legumes (alho francês, cenoura e curgete) à Brás
	SALADA/LEGUMES	Saladas de tomate, pepino e pimento
	SOBREMESA	Fruta da época
5.ª Feira	SOPA	Crepe de chuchu e cenoura
	PRATO	Filete de pescada assado no forno com puré de legumes
	SALADA/LEGUMES	Beringela e curgete assadas, salada de alface
	SOBREMESA	Fruta da época
6.ª Feira	SOPA	Feijão e legumes
	PRATO	Esparguete à bolonhesa (vitela)
	SALADA/LEGUMES	Brócolos e couve-flor cozida, salada de cenoura
	SOBREMESA	Fruta da época

Notas: Fruta da época no mínimo de 3 variedades



SEMANA 2

JARDINS-DE-INFÂNCIA E ESCOLA BÁSICA

(A confeccionar de acordo com anexos Anexo IA – Fichas técnicas do modo de confeção)

2.ª Feira	SOPA	Creme de beringela
	PRATO	Massada de peixe (abrótea, maruca e raia)
	SALADA/LEGUMES	Saladas de alface, agrião e pepino
	SOBREMESA	Fruta da época
3.ª Feira	SOPA	Espinafres
	PRATO	Bife de peru grelhado com arroz de tomate
	SALADA/LEGUMES	Salada de pimentos, curgete e beringela salteadas
	SOBREMESA	Fruta da época
4.ª Feira	SOPA	Legumes
	PRATO	Pescada cozida com batata
	SALADA/LEGUMES	Cenoura, brócolos e couve-flor cozidos
	SOBREMESA	Fruta da época
5.ª Feira	SOPA	Feijão branco e couve repolho
	PRATO	Arroz à valenciana
	SALADA/LEGUMES	Saladas de tomate, pepino e beldroegas
	SOBREMESA	Fruta da época
6.ª Feira	SOPA	Feijão-verde
	PRATO	Feijão-frade com atum e ovo
	SALADA/LEGUMES	Saladas de alface, agrião e cenoura
	SOBREMESA	Fruta da época

Notas: Fruta da época no mínimo de 3 variedades



SEMANA 3

JARDINS-DE-INFÂNCIA E ESCOLA BÁSICA

(A confeccionar de acordo com anexos Anexo IA – Fichas técnicas do modo de confeção)

2.ª Feira	SOPA	Legumes com feijão
	PRATO	Bifana grelhada com limão e espirais com ervas aromáticas
	SALADA/LEGUMES	Esparregado de espinafres, saladas de tomate e cenoura
	SOBREMESA	Fruta da época
3.ª Feira	SOPA	Nabo com segurelha
	PRATO	Solha assada com salada de feijão-frade e pimentos
	SALADA/LEGUMES	Salada de alface, cenoura e agrião
	SOBREMESA	Fruta da época
4.ª Feira	SOPA	Beldroegas
	PRATO	Arroz de pato
	SALADA/LEGUMES	Ratatouille
	SOBREMESA	Fruta da época
5.ª Feira	SOPA	Couve Repolho
	PRATO	Tortilha de peixe (pescada) com alho francês
	SALADA/LEGUMES	Saladas de alface, cenoura e beldroegas
	SOBREMESA	Fruta da época
6.ª Feira	SOPA	Crema de espinafres
	PRATO	Tagliatelle com salmão e brócolos salteados
	SALADA/LEGUMES	Saladas de tomate, pepino e agrião
	SOBREMESA	Fruta da época

Notas: Fruta da época no mínimo de 3 variedades



SEMANA 4

JARDINS-DE-INFÂNCIA E ESCOLA BÁSICA

(A confeccionar de acordo com anexos Anexo IA – Fichas técnicas do modo de confeção)

2.ª Feira	SOPA	Feijão-verde
	PRATO	Filete de pescada assado simples com arroz de coentros
	SALADA/LEGUMES	Saladas de pepino, cenoura e tomate
	SOBREMESA	Fruta da época
3.ª Feira	SOPA	Creme de beringela e cogumelos
	PRATO	Estufado de borrego com batata
	SALADA/LEGUMES	Saladas de rúcula e alface, brócolos cozidos
	SOBREMESA	Fruta da época
4.ª Feira	SOPA	Legumes
	PRATO	Massada de paloco
	SALADA/LEGUMES	Saladas de tomate, pepino e pimentos
	SOBREMESA	Fruta da época
5.ª Feira	SOPA	Creme de tomate e chuchu
	PRATO	Empadão (puré) de frango e espinafres
	SALADA/LEGUMES	Saladas de alface, rúcula e acelgas
	SOBREMESA	Fruta da época
6.ª Feira	SOPA	Agrião
	PRATO	Salada de grão com atum e ovo
	SALADA/LEGUMES	Salada de cenoura, feijão-verde e nabo cozidos
	SOBREMESA	Fruta da época

Notas: Fruta da época no mínimo de 3 variedades



SEMANA 5

JARDINS-DE-INFÂNCIA E ESCOLA BÁSICA

(A confeccionar de acordo com anexos Anexo IA – Fichas técnicas do modo de confeção)

2.ª Feira	SOPA	Couve Penca
	PRATO	Pataniscas de legumes com arroz de feijão
	SALADA/LEGUMES	Saladas de cenoura, beterraba e rabanete
	SOBREMESA	Fruta da época
3.ª Feira	SOPA	Grão com espinafres
	PRATO	Carapau assado no forno com batata cozida
	SALADA/LEGUMES	Salada de tomate, couve lombarda e nabo cozidos
	SOBREMESA	Fruta da época
4.ª Feira	SOPA	Creme de chuchu e coentros
	PRATO	Cubos de vitela estufados com esparguete
	SALADA/LEGUMES	Salada de alface, agrião e rúcula
	SOBREMESA	Fruta da época
5.ª Feira	SOPA	Alho Francês
	PRATO	Arroz de lulas
	SALADA/LEGUMES	Saladas de tomate, cenoura e pepino
	SOBREMESA	Fruta da época
6.ª Feira	SOPA	Nabiças
	PRATO	Lombo de porco assado no forno com puré (batata e brócolos)
	SALADA/LEGUMES	Salada de pimentos, beringela e curgete assadas
	SOBREMESA	Fruta da época

Notas: Fruta da época no mínimo de 3 variedades



SEMANA 6

JARDINS-DE-INFÂNCIA E ESCOLA BÁSICA

(A confeccionar de acordo com anexos Anexo IA – Fichas técnicas do modo de confeção)

2.ª Feira	SOPA	Creme de nabo e cenoura
	PRATO	Pescada assada no forno com salada de feijão-frade
	SALADA/LEGUMES	Saladas de alface, rúcula e pimentos
	SOBREMESA	Fruta da época
3.ª Feira	SOPA	Rabanete
	PRATO	Empadão (puré) de vitela e cogumelos
	SALADA/LEGUMES	Saladas de tomate, cenoura e brócolos cozidos
	SOBREMESA	Fruta da época
4.ª Feira	SOPA	Espinafres
	PRATO	Arroz de maruca e pimentos
	SALADA/LEGUMES	Saladas de tomate, pepino e couve-flor cozida
	SOBREMESA	Fruta da época
5.ª Feira	SOPA	Sopa de feijão-verde
	PRATO	Frango assado com esparguete
	SALADA/LEGUMES	Saladas de beterraba, beldroegas e cenoura cozida
	SOBREMESA	Fruta da época
6.ª Feira	SOPA	Sopa de feijão e legumes
	PRATO	Tortilha de legumes (curgete, alho francês e cenoura) no forno
	SALADA/LEGUMES	Saladas de alface, agrião e couve-de-bruxelas cozida
	SOBREMESA	Fruta da época

Notas: Fruta da época no mínimo de 3 variedades



SEMANA 7

JARDINS-DE-INFÂNCIA E ESCOLA BÁSICA

(A confeccionar de acordo com anexos Anexo IA – Fichas técnicas do modo de confeção)

2.ª Feira	SOPA	Chuchu e coentros
	PRATO	Bife de peru com esparguete
	SALADA/LEGUMES	Feijão-verde salteado, saladas de tomate e pepino
	SOBREMESA	Fruta da época
3.ª Feira	SOPA	Crema de Beringela
	PRATO	Empadão (puré) de bacalhau com espinafres
	SALADA/LEGUMES	Saladas de couve roxa, alface e acelgas
	SOBREMESA	Fruta da época
4.ª Feira	SOPA	Grão com nabijas
	PRATO	Moussaka de borrego
	SALADA/LEGUMES	Couve-de-bruxelas cozida, saladas de rúcula e beterraba
	SOBREMESA	Fruta da época
5.ª Feira	SOPA	Couve-flor
	PRATO	Filetes de pescada assados simples com arroz de pimentos
	SALADA/LEGUMES	Brócolos cozidos, saladas de rabanete e tomate
	SOBREMESA	Fruta da época
6.ª Feira	SOPA	Agrião
	PRATO	Lentilhas estufadas com legumes e ovo escalfado com massa espiral
	SALADA/LEGUMES	Grelos cozidos, saladas de alface e cenoura
	SOBREMESA	Fruta da época

Notas: Fruta da época no mínimo de 3 variedades



SEMANA 8

JARDINS-DE-INFÂNCIA E ESCOLA BÁSICA

(A confeccionar de acordo com anexos Anexo IA – Fichas técnicas do modo de confeção)

2.ª Feira	SOPA	Couve de repolho com feijão
	PRATO	Abrótea assada com batatas
	SALADA/LEGUMES	Brócolos e nabo cozidos, salada de alface
	SOBREMESA	Fruta da época
3.ª Feira	SOPA	Nabiças
	PRATO	Costeleta de porco assada com puré de couve-flor
	SALADA/LEGUMES	Esparregado, saladas de tomate e rúcula
	SOBREMESA	Fruta da época
4.ª Feira	SOPA	Creme de alho francês
	PRATO	Feijão-frade com atum e ovo
	SALADA/LEGUMES	Saladas de pimento, pepino e alface
	SOBREMESA	Fruta da época
5.ª Feira	SOPA	Couve Lombarda
	PRATO	Bolonhesa com espinafres
	SALADA/LEGUMES	Saladas de rúcula e rabanete, feijão-verde cozido
	SOBREMESA	Fruta da época
6.ª Feira	SOPA	Acelgas
	PRATO	Caldeirada (pescada, maruca e abrótea)
	SALADA/LEGUMES	Saladas de alface, tomate e pepino
	SOBREMESA	Fruta da época

Notas: Fruta da época no mínimo de 3 variedades



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - **PROCESSO DFP-A PCS095-2019**

Anexo IA – Fichas técnicas do modo de confeção

NAS FICHAS TÉCNICAS CONSTA UMA DESCRIÇÃO EXEMPLIFICATIVA DO MÉTODO CULINÁRIO, SENDO QUE O MÉTODO DE CONFEÇÃO NÃO DEVE SER ALTERADO. TODOS OS PROCEDIMENTOS DE HIGIENE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS DEVEM SER CUMPRIDOS. NO SERVIÇO ADJUDICADO DEVEM SER SEGUIDAS AS ORIENTAÇÕES SOBRE EMENTAS E REFEITÓRIOS ESCOLARES, DE ACORDO COM A CIRCULAR N.º 3097/DGE/2018.

FT 1.1.1 CREME DE ABÓBORA COM MANJERICÃO

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes:		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	40	40	50	1.º Numa panela com água fria acrescente a cebola aos cubos, o alho, a abóbora aos cubos, o alho francês aos cubos, a batata aos cubos e a cenoura aos cubos, deixe cozinhar cerca de 30 minutos. 2.º Passe tudo pela varinha mágica. 3.º Retifique os temperos, e termine com o manjericão e azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Abóbora	g	60	60	60	
Alho Francês	g	80	80	120	
Batata/Batata-doce	g	40	40	50	
Cenoura	g	60	60	80	

FT 1.1.2 FRANGO CORADO COM LIMÃO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes:		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	25	25	25	Lavar e preparar os ingredientes segundo as normas de higiene e segurança alimentar. 1º Depois de cortado o frango tempera-se com cebola, alho, sal e sumo de limão 2º Posteriormente levar o frango ao forno quente, disposto em tabuleiro, coberto com a marinada e levar ao forno a assar à temperatura de 160°C por 30 minutos. 3º Polvilhar a carne com ervas aromáticas.
Alho	g	1,2	1,5	2	
Limão (sumo)	g	10	10	10	
Frango	g	120	140	180	
Azeite	ml	3	5	9	

FT 1.1.2 ARROZ DE CENOURA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	20	20	20	1.º Leve ao lume o azeite a cebola e alho picados deixe alourar ligeiramente, acrescente o arroz envolva, junte a cenoura ralada, adicione a água (1 porção de arroz para 2 porções de água), tempere de sal, e deixe cozinhar lentamente por vinte minutos.
Alho	g	1,2	1,5	2	
Cenoura	g	40	40	60	
Azeite	g	3	5	9	
Arroz	ml	20	30	50	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - **PROCESSO DFP-A PCS095-2019**

FT 1.1.3 SALADAS DE ALFACE, AGRIÃO E PEPINO

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes:		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	g	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Alface	g	50	50	100	
Agrião	g	50	50	100	
Pepino	g	30	30	50	

FT 1.2.1 SOPA DE ALHO-FRANCÊS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Numa panela com água fria acrescente a cebola aos cubos, o alho, a beringela aos cubos, o alho francês aos cubos, a batata aos cubos e a cenoura aos cubos, deixe cozinhar cerca de 30 minutos. 2.º Passe tudo pela varinha mágica. 3.º Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Beringela	g	100	100	100	
Alho Francês	g	80	80	120	
Batata/Batata-doce	g	40	40	50	
Cenoura	g	60	60	80	

FT 1.2.2 SALADA DE GRÃO COM BACALHAU

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º De véspera, demolhar o grão-de-bico de acordo com os procedimentos internos da empresa. No dia cozer o grão-de-bico em água temperada com sal. 2.º À parte, demolhar as migas de bacalhau. Depois de demolhadas, cozer e escorrer bem. 3.º Misturar o bacalhau com o grão-de-bico e o ovo cozido cortado às rodelas. 4.º Preparar o tempero à parte com alho, cebola e salsa picada, azeite e vinagre.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Salsa	g	0,8	1,3	1,3	
Azeite	ml	3	5	9	
Bacalhau (migas)	g	40	50	70	
Grão-de-bico	g	20	30	50	
Ovo	g	53	63	115	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - **PROCESSO DFP-A PCS095-2019**

FT.1.2.3 SALADAS DE TOMATE, BELDROEGAS E COUVE LOMBARDA COZIDA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cozer os legumes em água e sal durante 15 minutos.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Tomate	g	30	30	60	
Beldroegas	g	100	120	150	
Couve lombarda	g	60	60	90	

FT.1.3.1 SOPA DE COUVE LOMBARDA

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Numa panela com água fria junte a cebola, o alho, a cenoura, o nabo e a abóbora aos cubos e deixe cozinhar durante 30 minutos, 2.º Passe tudo pela varinha mágica 3.º Acrescente a couve em juliana e deixe cozer mais quinze minutos. 4.º Retifique os temperos e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Couve-lombarda	g	60	60	90	
Nabo	g	80	80	120	
Abóbora	g	60	40	60	
Cenoura	g	60	60	80	

FT.1.3.2 LEGUMES À BRÁS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Leve ao lume o azeite o alho picado e a cebola picada, o louro, deixe alourar, acrescente os legumes cortados (alho-francês cortado fino, cenoura e curgete raladas) até estarem cozinhados. Frite as batatas em pequenos palitos 2.º Acrescente os ovos e envolva até estarem cozinhados. Retifique sal e adicione a salsa.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Salsa	g	0,8	1,3	1,3	
Azeite	ml	3	5	9	
Alho-francês	g	40	50	70	
Cenoura	g	20	30	50	
Curgete	g	60	70	130	
Ovo	g	53	63	115	
Batata	g	80	100	140	



FT. 1.3.3 SALADAS DE TOMATE, PEPINO E PIMENTOS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Tomate	g	30	30	60	
Pepino	g	30	30	50	
Pimento	g	30	30	50	

FT.1.4.1. CREME DE CHUCHU E CENOURA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1º Numa panela com água fria acrescente a cebola aos cubos, o alho, a abóbora aos cubos, o alho francês, ao chuchu aos cubos e a cenoura, deixe cozinhar cerca de 30 minutos. 2º Passe tudo pela varinha mágica. 3º Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Alho francês	g	60	60	100	
Abóbora	g	40	40	40	
Chuchu	g	80	80	120	
Cenoura	g	100	100	150	

FT.1.4.2 FILETES DE PESCADA NO FORNO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Lavar, preparar e temperar os filetes de peixe com sal, alho, sumo de limão e ervas aromáticas, de preferência de véspera. 2.º Lavar, arranjar e cortar os restantes ingredientes. 3.º Colocar o peixe num tabuleiro com um fio de azeite e cebola cortada às rodela. 4.º Por cima do peixe dispor o tomate aos cubos sem sementes e levar ao forno pré-aquecido a 160.ºC durante 25 minutos.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Limão (sumo)	g	10	10	10	
Filetes pescada	g	85	100	140	



FT.1.4.2 PURÉ DE LEGUMES

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Lave os legumes, corte-os em pedaços e deite-os numa panela. Junte a água necessária para imergir os legumes, ultrapassando-os em cerca de 1 a 2 dedos de altura. Tempere com sal e leve ao lume. Deixe ferver até os legumes estarem macios. Retire a água, adicione o leite, o creme vegetal e a noz-moscada. Triture até textura homogénea.
Abóbora	g	10	10	10	
Brócolos	g	1	1	1	
Alho francês	g	0,5	1	2	
Leite meio-gordo	ml	50	50	100	
Margarina	g	80	80	120	
Noz-moscada	g	60	70	130	

FT.1.4.3 SALADA DE ALFACE, BERINGELA E CURGETE ASSADAS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Assar no forno com um fio de azeite as beringelas e curgetes previamente cortadas aos cubos.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Alface	g	50	50	100	
Beringela	g	80	80	120	
Curgete	g	60	70	130	

FT.1.5.1 SOPA DE FEIJÃO E LEGUMES

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1º De véspera, demolhar o feijão. 2º Numa panela com água fria acrescentar as abóboras em cubos, a cebola, o alho, o alho francês, a cenoura e a couve lombarda fatiada e o feijão vermelho, deixe cozinhar cerca de 30 minutos. 3º Passe tudo pela varinha mágica e acrescentar um pouco de feijão vermelho, couve branca e a couve lombarda. 4º Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Alho francês	g	60	60	100	
Abóbora	g	60	60	60	
Couve lombarda	g	60	60	90	
Feijão encarnado	g	5	5	5	
Cenoura	g	60	60	80	



FT. 1.5.2 ESPARGUETE À BOLONHESA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Leve ao lume o azeite acrescente o alho, a cebola picada, deixe alourar, junte o tomate em cubos e o pimentão-doce 2.º Junte a carne picada deixe estufar em lume brando durante 30 minutos, no final salpique com a salsa e orégãos 3.º Leve ao lume água com sal e um fio de azeite quando estiver a ferver acrescente o esparguete deixe cozer o tempo correspondente ao indicado pelo fabricante (1 porção de massa para três de água) 4.º Escorra e reserve com um pouco da água da cozedura 5.º Sirva com a carne bolonhesa.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Pimentão-doce	g	0,1	0,1	0,1	
Carne de vaca picada	g	85	90	130	
Salsa	g	0,8	1,3	1,3	
Orégãos	g	0,1	0,1	0,1	
Esparguete	g	20	30	50	

FT. 1.5.3 BRÓCOLOS E COUVE-FLOR COZIDOS, SALADA DE CENOURA

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cozer os legumes em água e sal durante 10 minutos.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Brócolos	g	35	45	70	
Couve-flor	g	35	45	70	
Cenoura	g	40	40	60	

FT.2.1.1 CREME DE BERINGELA

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Numa panela com água fria acrescente a cebola aos cubos, o alho, a beringela aos cubos, o alho francês aos cubos, a batata aos cubos e a cenoura aos cubos, deixe cozinhar cerca de 30 minutos. 2.º Passe tudo pela varinha mágica. 3.º Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Beringela	g	100	100	100	
Alho Francês	g	80	80	120	
Batata/Batata-doce	g	40	40	50	
Cenoura	g	60	60	80	
Cebola	g	40	60	50	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - **PROCESSO DFP-A PCS095-2019**

FT.2.1.2 MASSADA DE PEIXE

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Limpar, preparar e temperar os peixes com sal. Lavar, arranjar e cortar os restantes ingredientes. 2.º Estufar a cebola, o alho, o pimento e o tomate cortado aos cubos em azeite. 3.º Acrescentar água e o peixe. 4.º Temperar com sal e deixar estufar em lume brando durante 20 minutos. 5.º Acrescentar novamente água e a massa. 6.º Retificar o tempero e deixar cozinhar por mais durante 20 minutos.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Abrótea	g	30	40	50	
Maruca	g	30	40	50	
Raia	g	30	40	50	
Pimento	g	20	20	80	
Massa cotovelos	g	20	30	50	

FT.2.1.3 SALADAS DE ALFACE, AGRIÃO E PEPINO

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar.
Cebola	g	20	20	20	
Azeite	ml	1,2	1,5	2	
Vinagre	ml	25	25	25	
Alface	g	3	5	9	
Agrião	g	30	40	50	
Pepino	g	30	40	50	

FT.2.2.1 SOPA DE ESPINAFRES

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1ºNuma panela com água fria junte a abóbora cortada em cubos, a cebola, o alho e alho francês e a cenoura aos cubos e deixe cozinhar durante 30 minutos, 2º Passe tudo pela varinha mágica 3º Acrescente os espinafres e deixe cozer mais quinze minutos4º Retifique os temperos e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver)
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Abóbora	g	60	60	60	
Alho Francês	g	60	60	100	
Espinafres	g	60	60	80	
Cenoura	g	60	60	80	



FT. 2.2.2 BIFE DE PERU GRELHADO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Lavar e preparar os ingredientes segundo as normas de higiene e segurança alimentar. 1.º Tempera-se o peru com alho, sal e sumo de limão 2.º Polvilhar a carne com ervas aromáticas.
Alho	g	1,2	1,5	2	
Limão (sumo)	g	10	10	10	
Peru	g	85	90	180	

FT.2.2.2 ARROZ DE TOMATE

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Leve ao lume o azeite a cebola e alho picados deixe alourar ligeiramente, acrescente o arroz envolva, junte o tomate aos cubos, adicione a água (1 porção de arroz para 2 porções de água), tempere de sal, e deixe cozinhar lentamente por vinte minutos.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Arroz	g	20	30	50	

FT.2.2.3 SALADA DE PIMENTOS, CURGETE E BERINGELA SALTEADAS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cortar os pimentos e cebolas em pequenos cubos, tempere de azeite e vinagre e deixe repousar durante uma hora. Saltear a curgete e beringela - cortadas aos cubos - com um pouco de azeite. Salpicar com alecrim.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	g	0,5	1	2	
Pimento	g	30	30	50	
Beringela	g	80	80	120	
Curgete	g	60	70	130	

FT.2.3.1 SOPA DE LEGUMES

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Numa panela com água fria junte a abóbora, nabo, metade da cenoura a cebola e o alho, deixe cozinhar durante 30 minutos, passe pela varinha mágica. 2.º Acrescente o feijão-verde em tiras e restante cenoura também em cubos, deixe cozer mais quinze minutos em lume brando. 3.º retifique os temperos, termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Alho francês	g	60	60	100	
Abóbora	g	60	60	60	
Nabo	g	80	80	120	
Feijão-verde	g	40	40	60	
Cenoura	g	60	60	80	



FT.2.3.2 PESCADA COZIDA COM BATATA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Lavar e preparar os ingredientes segundo as normas de higiene e segurança alimentar.1º Cozer as batatas sem pele e a pescada em água temperada com sal.
Cebola	g	20	20	20	
Pescada posta	g	95	120	150	
Batata	g	80	100	140	

FT. 2.3.3 BRÓCOLOS, COUVE-FLOR E CENOURA COZIDOS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cozer os legumes em água e sal durante 10 minutos.
Azeite	g	1	1	1	
Vinagre	g	0,5	1	2	
Brócolos	g	35	45	70	
Couve-flor	g	35	45	70	
Cenoura	g	40	40	60	

FT.2.4.1 SOPA DE FEIJÃO BRANCO E COUVE REPOLHO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cozer os legumes em água e sal durante 10 minutos.
Azeite	g	1	1	1	
Vinagre	g	0,5	1	2	
Brócolos	g	35	45	70	
Couve-flor	g	35	45	70	
Cenoura	g	40	40	60	



FT.2.4.2 ARROZ À VALENCIANA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1º. Leve ao lume o azeite o alho picado e a cebola picada, o louro, deixe alourar, acrescente as carnes, cortadas em cubos (2 cm por 2 cm) 2.º Acrescente as ervilhas, o miolo de camarão e ameijoas, envolva o arroz e o açafrão dissolvido em água quente, acrescente a água necessária para a cozedura, tempere de sal, e deixe cozinhar lentamente por cerca de vinte minutos. 3.º Coloque o arroz no tabuleiro por cima salpique os pimentos vermelhos cortados em cubos.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Ervilhas	g	30	30	40	
Azeite	ml	3	5	9	
Carne de frango	g	30	40	65	
Carne de vaca	g	30	40	65	
Miolo ameijoas	g	25	30	45	
Miolo camarão	g	25	30	45	
Pimento	g	20	20	80	
Açafrão	g	0,1	0,1	0,1	
Arroz	g	20	30	50	

FT.2.4.3 SALADAS DE TOMATE, PEPINO E BELDROEGAS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Tomate	g	30	30	60	
Beldroegas	g	100	120	150	
Pepino	g	30	30	50	

FT.2.5.1 SOPA DE FEIJÃO-VERDE

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1º Numa panela com água fria as batatas aos cubos, o alho francês em juliana, a cenoura aos cubos, a cebola aos cubos durante 30 minutos. 2º Passar pela varinha. 3º Adicione o feijão-verde e deixe cozer durante 10 minutos. 4º Retifique os temperos e adicione o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Feijão-verde	g	40	40	60	
Alho Francês	g	80	80	120	
Batata/Batata-doce	g	40	40	50	
Cenoura	g	60	60	80	



FT.2.5.2 FEIJÃO-FRADE COM ATUM E OVO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1ºDe véspera, demolhar o feijão-frade de acordo com os procedimentos internos da empresa. No dia cozer o feijão-frade em água temperada com sal. 2ºMisturar o atum com o feijão-frade. 4ºPreparar o tempero à parte com alho, cebola e salsa picada, azeite e vinagre. Servir com um ovo cozido.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Salsa	g	0,8	1,3	1,3	
Azeite	ml	3	5	9	
Feijão-frade	g	20	30	50	
Atum	g	40	45	55	
Ovo	g	53	63	115	

FT.2.5.3 SALADAS DE ALFACE, AGRIÃO E CENOURA

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cozer os legumes em água e sal durante 10 minutos.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	g	0,5	1	2	
Alface	g	50	50	100	
Agrião	g	50	50	100	
Cenoura	g	40	40	60	

FT.3.1.1. LEGUMES COM FEIJÃO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º De véspera, demolhar o feijão. 2.º Numa panela com água fria acrescente as abóboras em cubos, a cebola, o alho, o alho francês, a cenoura e a couve lombarda aos cubos e o feijão vermelho, deixe cozinhar cerca de 30 minutos. 3.º Passe tudo pela varinha mágica e acrescente um pouco de feijão vermelho, couve branca e a couve lombarda. 4.º Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Alho francês	g	60	60	100	
Abóbora	g	60	60	60	
Couve lombarda	g	60	60	120	
Feijão	g	5	5	5	
Cenoura	g	60	60	80	

**FT.3.1.2. BIFANA GRELHADA COM LIMÃO E ESPIRAIS COM ERVAS AROMÁTICAS**

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Lavar e preparar os ingredientes segundo as normas de higiene e segurança alimentar. 1.º Tempera-se a bifana com alho, sal e sumo de limão 2.º Coze-se a massa em água com sal, escorrer e polvilhar com ervas aromáticas.
Alho	g	1,2	1,5	2	
Limão (sumo)	g	10	10	10	
Bifana	g	85	90	180	
Salsa	g	0,8	1,3	1,3	
Orégãos	g	0,1	0,1	0,1	
Espiraís	g	20	30	50	

FT.3.1.3 ESPARREGADO DE ESPINAFRES, SALADAS DE TOMATE E CENOURA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Saltear os espinafres em azeite, sal, triturar com a varinha mágica e saltear novamente adicionando o vinagre, a farinha e o leite qb.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Espinafres	g	120	140	180	
Tomate	g	30	30	60	
Cenoura	g	40	40	60	

FT. 3.2.1 SOPA DE NABO COM SEGURELHA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1º Numa panela com água fria as batatas aos cubos, o alho francês em juliana, a cenoura aos cubos, a cebola aos cubos durante 30 minutos. 2º Passar pela varinha. 3º Adicione nabo cortado em quadrados e deixe cozer durante 10 minutos. 4º Retifique os temperos e adicione o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver). Adicione a segurelha.
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Nabo	g	80	80	120	
Alho Francês	g	80	80	120	
Batata/Batata-doce	g	40	40	50	
Segurelha	g	0,1	0,1	0,1	
Cenoura	g	60	60	80	



FT.3.2.2 SOLHA ASSADA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Preparar e temperar o peixe com sal, alho, sumo de limão e ervas aromáticas, de preferência de véspera. 2.º Lavar, arranjar e cortar os restantes ingredientes. 3.º Colocar o peixe num tabuleiro com um fio de azeite e cebola cortada às rodelas. 4.º Por cima do peixe dispor o tomate aos cubos sem sementes e levar ao forno pré-aquecido a 160.ºC durante 25 minutos.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Limão (sumo)	g	10	10	10	
Solha	g	95	120	150	

FT.3.2.2. SALADA DE FEIJÃO-FRADE E PIMENTOS

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Na véspera demolhar o feijão-frade de acordo com os procedimentos internos da empresa. No dia cozer o feijão-frade em água temperada com sal. 2.º Misturar o pimento cortado em pedaços com o feijão-frade. 4.º Preparar o tempero à parte com alho, cebola e salsa picados, azeite e vinagre.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Salsa	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Feijão-frade	g	20	30	50	
Pimentos	g	30	30	50	

FT.3.2.3 SALADAS DE ALFACE, CENOURA E AGRIÃO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Alface	g	50	50	100	
Agrião	g	50	50	100	
Cenoura	g	40	40	60	



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - PROCESSO DFP-A **PCS095-2019**

FT.4.1.1 SOPA DE FEIJÃO-VERDE

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	40	40	50	1.º Numa panela com água fria as batatas aos cubos, o alho francês em juliana, a cenoura aos cubos, a cebola aos cubos durante 30 minutos. 2.º Passar pela varinha. 3.º Adicione o feijão-verde e deixe cozer durante 10 minutos. 4.º Retifique os temperos e adicione o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Feijão-verde	g	40	40	60	
Alho Francês	g	80	80	120	
Batata/Batata-doce	g	40	40	50	
Cenoura	g	60	60	80	

FT.4.1.2 FILETES DE PESCADA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	20	20	20	1.º Preparar e temperar os filetes de peixe com sal, alho, sumo de limão e ervas aromáticas, de preferência de véspera. 2.º Lavar, arranjar e cortar os restantes ingredientes. 3.º Colocar o peixe num tabuleiro com um fio de azeite e cebola cortada às rodelas. 4.º Por cima do peixe dispor o tomate aos cubos sem sementes e levar ao forno pré-aquecido a 160.ºC durante 25 minutos.
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Limão (sumo)	g	10	10	10	
Filetes pescada	g	95	120	150	

FT.4.1.2 ARROZ DE COENTROS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	20	20	20	1.º Leve ao lume o azeite a cebola e alho picados deixe alourar ligeiramente, acrescente o arroz envolva, junte o tomate aos cubos, adicione a água (1 porção de arroz para 2 porções de água), tempere de sal, e deixe cozinhar lentamente por vinte minutos.
Alho	g	1,2	1,5	2	
Coentros	g	0,7	1,1	1,1	
Azeite	ml	3	5	9	
Arroz	g	20	30	50	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - **PROCESSO DFP-A PCS095-2019**

FT.4.1.3 SALADAS DE PEPINO, CENOURA E TOMATE

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Tomate	g	30	30	60	
Pepino	g	30	30	50	
Cenoura	g	40	40	60	

FT.4.2.1 CREME DE BERINGELA E COGUMELOS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1º Numa panela com água fria acrescente a cebola aos cubos, o alho, a beringela aos cubos, o alho francês aos cubos, os cogumelos, a batata aos cubos e a cenoura aos cubos, deixe cozinhar cerca de 30 minutos. 2º Passe tudo pela varinha mágica. 3º Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Beringela	g	100	100	100	
Cogumelos	g	60	60	90	
Batata/Batata-doce	g	40	40	50	
Cenoura	g	60	60	80	

FT.4.2.2 ESTUFADO DE BORREGO COM BATATA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Depois de cortado o borrego tempera-se com alho, sal e sumo de limão. Leve ao lume o azeite, acrescente o alho a cebola picada, o tomate em cubos e o pimentão-doce, deixe apurar durante cinco minutos 3.º Acrescente o borrego, envolva no estufado e deixe cozinhar durante 20 minutos em lume médio. Adicionar água ao estufado e quando esta ferver adicionar as batatas e deixar cozinhar por 15 minutos. Retifique os temperos e polvilhe com salsa.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Pimentão-doce	g	0,1	0,1	0,1	
Limão (sumo)	g	10	10	10	
Salsa	g	0,8	1,3	1,3	
Borrego	g	140	150	210	
Batata	g	60	80	120	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - **PROCESSO DFP-A PCS095-2019**

4.2.3. SALADAS DE RÚCULA E ALFACE, BRÓCOLOS COZIDOS

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cozer os legumes em água e sal durante 10 minutos.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Alface	g	50	50	100	
Rúcula	g	50	50	80	
Brócolos	g	35	45	70	

FT.4.3.1. SOPA DE LEGUMES

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Numa panela com água fria junte a abóbora, nabo, metade da cenoura a cebola e o alho, deixe cozinhar durante 30 minutos, passe pela varinha mágica. 2.º Acrescente o feijão-verde em tiras e restante cenoura também em cubos, deixe cozer mais quinze minutos em lume brando. 3.º Retifique os temperos, termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Alho francês	g	60	60	100	
Abóbora	g	60	60	60	
Nabo	g	80	80	120	
Feijão-verde	g	40	40	60	
Cenoura	g	60	60	80	

FT.4.3.2 MASSADA DE PALOCO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1º Demolhar o paloco. 1.º Lavar, arranjar e cortar os restantes ingredientes. 2.º Estufar a cebola, o alho e o tomate cortado aos cubos em azeite. 3.º Acrescentar água e o peixe. 4.º Temperar com coentros e salsa e deixar estufar em lume brando durante 20 minutos. 5.º Acrescentar novamente água e quando ferver a massa. 6.º Retificar o tempero e deixar cozinhar por mais durante 15 minutos.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Paloco	g	40	50	70	
Coentros	g	0,7	1,1	1,1	
Salsa	g	0,8	1,3	1,3	
Macarronetes	g	20	30	50	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - **PROCESSO DFP-A PCS095-2019**

FT.4.3.3. SALADAS DE TOMATE, PEPINO E PIMENTOS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Tomate	g	30	30	60	
Pepino	g	30	30	50	
Pimento	g	30	30	50	

FT.4.4.1 CREME DE TOMATE E CHUCHU

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Numa panela com água fria acrescente a cebola aos cubos, o alho, a abóbora aos cubos, o alho francês, o chuchu aos cubos e o tomate, deixe cozinhar cerca de 30 minutos. 2.º Passe tudo pela varinha mágica. 3.º Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Alho francês	g	60	60	100	
Abóbora	g	60	60	60	
Chuchu	g	80	80	120	
Tomate	g	30	30	30	

FT.4.4.2 EMPADÃO (PURÉ) DE FRANGO E ESPINAFRES

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Cozer o frango, desfiar e reservar. Cozer os espinafres e reservar. Leve ao lume o azeite, a cebola picada, o alho e o tomate em cubos. Deixe apurar por 5 minutos. 2.º Junte a carne desfiada e o sal. Deixar estufar em lume brando por 20 minutos. Puré: Lave as batatas, corte-os em pedaços e deite-os numa panela. Junte a água necessária para imergir as batatas, ultrapassando-os em cerca de 1 a 2 dedos de altura. Tempere com sal e leve ao lume até estarem cozidas. Retire a água, adicione o leite, o creme vegetal e a noz-moscada e Triture até textura homogénea. Colocar num tabuleiro uma camada de puré, a carne no meio e uma camada de espinafres e cobrir com o restante puré. 3.º Pincelar com ovo e levar ao forno a alourar por 10 minutos.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Frango	g	120	140	180	
Espinafres	g	60	60	80	
Batata	g	80	100	140	
Leite meio-gordo	g	10	10	10	
Margarina	g	1	1	1	
Noz-moscada	g	0,1	0,1	0,1	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - PROCESSO DFP-A **PCS095-2019**

FT.4.4.3 SALADAS DE ALFACE, RÚCULA E ACELGAS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Alface	g	50	50	100	
Rúcula	g	50	50	80	
Acelgas	g	50	50	80	

FT.4.5.1. SOPA DE AGRIÃO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1º Numa panela com água fria acrescente a cebola aos cubos, o alho, o alho francês em juliana, a batata aos cubos e a cenoura aos cubos, deixe cozinhar cerca de 30 minutos. 2º Passe tudo pela varinha mágica. 3º Acrescente o agrião e deixe cozer mais quinze minutos. 4º Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Agrião	g	40	40	50	
Alho Francês	g	80	80	120	
Batata/Batata-doce	g	40	40	50	
Cenoura	g	60	60	80	

FT.4.5.2 SALADA DE GRÃO COM ATUM E OVO

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1º Numa panela com água fria acrescente a cebola aos cubos, o alho, a abóbora aos cubos, o alho francês, o chuchu aos cubos e o tomate, deixe cozinhar cerca de 30 minutos. 2º Passe tudo pela varinha mágica. 3º Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Salsa	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Atum	g	40	45	55	
Grão-de-bico	g	20	30	50	
Ovo	g	53	63	115	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - **PROCESSO DFP-A PCS095-2019**

FT.4.5.3. SALADA DE CENOURA; FEIJÃO-VERDE E NABO COZIDOS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cozer os legumes em água e sal durante 10 minutos.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Cenoura	g	40	40	60	
Feijão-verde	g	40	50	100	
Nabo	g	40	40	60	

FT.5.1.1. SOPA DE COUVE PENCA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1º Numa panela com água fria junte a cebola, o alho, a cenoura, o nabo e a abóbora aos cubos e deixe cozinhar durante 30 minutos, 2º Passe tudo pela varinha mágica3º Acrescente a couve em juliana e deixe cozer mais quinze minutos4º Retifique os temperos e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver)
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Couve penca	g	60	60	90	
Nabo	g	80	80	120	
Abóbora	g	60	60	60	
Cenoura	g	60	60	80	

FT.5.1.2 PATANISCAS DE LEGUMES

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar.1º Leve ao lume o azeite o alho picado e a cebola picada, o louro, deixe alourar, acrescente os legumes cortados (alho-francês cortado fino, cenoura e curgete raladas) até estarem cozinhados. Envolver os legumes com o ovo batido, a salsa e a farinha dissolvida em água. Formar e fritar.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Salsa	g	0,8	1,3	1,3	
Azeite	ml	3	5	9	
Alho-francês	g	40	50	70	
Cenoura	g	20	30	50	
Curgete	g	60	70	130	
Ovo (1un S, 1un M, 2un M)	g	53	63	115	
Farinha (aveia)	g	8	8	10	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - **PROCESSO DFP-A PCS095-2019**

FT.5.1.2. ARROZ DE FEIJÃO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Leve ao lume o azeite a cebola e alho picados deixe alourar ligeiramente, acrescente o arroz envolva, junte o tomate aos cubos e o feijão, adicione a água (1 porção de arroz para 2 porções de água), tempere de sal, e deixe cozinhar lentamente por vinte minutos.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Arroz	g	20	30	50	
Feijão encarnando	g	5	5	5	

FT.5.1.3 SALADA DE CENOURA, BETERRABA E RABANETE

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cozer os legumes em água e sal durante 10 minutos.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Cenoura	g	40	40	60	
Beterraba	g	100	120	150	
Rabanete	g	30	50	80	

FT.5.2.1 SOPA DE GRÃO COM ESPINAFRES

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Demolhe o grão. 1º Numa panela com água fria junte o grão, o nabo, a cenoura, a cebola e o alho. Deixe cozinhar durante 25 minutos. Junte folhas de espinafre e cozinhe durante 5 minutos. Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Grão	g	10	10	10	
Espinafres	g	60	60	80	
Nabo	g	80	80	120	
Cenoura	g	60	60	80	



FT.5.2.2 CARAPAU ASSADO NO FORNO COM BATATA COZIDA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Lavar, preparar e temperar os carapaus com sal, alho, sumo de limão e ervas aromáticas. 2.º Preparar os restantes ingredientes. 3.º Colocar o peixe num tabuleiro com um fio de azeite e cebola cortada às rodelas. 4.º Por cima do peixe dispor o tomate aos cubos sem sementes e levar ao forno pré-aquecido a 160°C durante 25 minutos. 5.º Cozer as batatas sem pele em água temperada com sal.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
limão (sumo)	g	10	10	10	
Batata	g	80	100	140	
Carapau	g	120	130	175	

FT.5.2.3. SALADA DE TOMATE; COUVE LOMBARDA E NABO COZIDOS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cozer os legumes em água e sal durante 10 minutos.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Tomate	g	30	30	60	
Nabo	g	40	40	60	
Couve lombarda	g	50	70	110	

FT.5.3.1. CREME DE CHUCHU E COENTROS

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Numa panela com água fria acrescente a cebola aos cubos, o alho, a abóbora aos cubos, o alho francês, ao chuchu aos cubos e os coentros, deixe cozinhar cerca de 30 minutos. 2.º Passe tudo pela varinha mágica. 3.º Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Alho francês	g	60	60	100	
Abóbora	g	60	60	60	
Chuchu	g	80	80	120	
Coentros	g	0,7	1,1	1,1	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - **PROCESSO DFP-A PCS095-2019**

FT.5.3.2. CUBOS DE VITELA ESTUFADOS COM ESPARGUETE

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Lavar e preparar os ingredientes segundo as normas de higiene e segurança alimentar. 1º Leve ao lume o azeite o alho picado, a cebola picada, o tomate em cubos e a cenoura às rodelas e deixe estufar durante cinco minutos 2º Adicionar a carne, envolve-la no estufado e deixar cozinhar por meia hora. Cozer a esparguete em água e sal.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Cenoura	g	50	50	80	
Salsa	g	0,8	1,3	1,3	
Carne de vaca	g	85	90	130	
Esparguete		20	30	50	

FT.5.3.3. SALADA DE ALFACE, AGRIÃO E RÚCULA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Alface	g	50	50	100	
Rúcula	g	50	50	80	
Agrião	g	50	50	100	

FT.5.4.1. SOPA DE ALHO FRANCÊS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Numa panela com água fria acrescente a cebola aos cubos, o alho, a abóbora aos cubos, o alho francês, o nabo e a cenoura, deixe cozinhar cerca de 30 minutos. 2.º Passe tudo pela varinha mágica. 3.º Retifique os temperos, e termine com azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Alho francês	g	60	60	100	
Abóbora	g	60	60	60	
Nabo	g	80	80	120	
Cenoura	g	60	60	80	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - **PROCESSO DFP-A PCS095-2019**

FT.5.4.2. ARROZ DE LULAS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1ºLavar, arranjar e cortar os ingredientes.2º Refogar em azeite a cebola, o alho picado, o tomate em cubos, durante 5 minutos.4ºadicionar as lulas e deixar cozer 15 minutos. Adicionar o arroz e cozinhar por mais 15 minutos. Retificar sal e salpicar com salsa
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Arroz	g	30	40	60	
Lulas	g	125	130	180	

FT.5.4.3. SALADA DE TOMATE, CENOURA E PEPINO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Tomate	g	30	30	60	
Cenoura	g	40	40	60	
Pepino	g	30	30	50	

FT.5.5.1 SOPA DE NABIÇAS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Lave as batatas e brócolos, corte-os em pedaços e deite-os numa panela. Junte a água necessária para imergir, ultrapassando-os em cerca de 1 a 2 dedos de altura. Tempere com sal e leve ao lume. Deixe ferver até os legumes estarem macios. Retire a água, adicione o leite, o creme vegetal e a noz-moscada. Triture até textura homogénea.
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Abóbora	g	60	60	60	
Alho Francês	g	60	60	100	
Nabiça grelos nabo	g	60	60	80	
Cenoura	g	60	60	80	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - **PROCESSO DFP-A PCS095-2019**

FT.5.5.2. LOMBO DE PORCO ASSADO NO FORNO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1º Temperar a carne com sal, sumo de limão e alho 2º Disponha a carne num tabuleiro regado com um fio de azeite, cebola cortada grosseiramente. 3º Polvilhar com ervas de proveniência 4º Levar o tabuleiro ao forno por 30 minutos a 160°C com molho de legumes. 5º O molho de legumes é feito com um fio de azeite, cebola, tomate em cubos ou concentrado e depois de apurado por 5 minutos, triturar.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Lombo de porco	g	85	90	130	
Limão (sumo)	g	10	10	10	

FT.5.5.2. PURÉ (BATATA E BRÓCOLOS)

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Lave as batatas e brócolos, corte-os em pedaços e deite-os numa panela. Junte a água necessária para imergir, ultrapassando-os em cerca de 1 a 2 dedos de altura. Tempere com sal e leve ao lume. Deixe ferver até os legumes estarem macios. Retire a água, adicione o leite, o creme vegetal e a noz-moscada. Triture até textura homogénea.
Batata	g	80	100	140	
Brócolos	g	30	30	50	
Leite meio-gordo	ml	10	10	10	
Margarina (creme vegetal)	g	1	1	1	
Noz-moscada	g	0,1	0,1	0,1	

FT.5.5.3. SALADA DE PIMENTOS; BERINGELA E CURGETE ASSADAS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cortar aos cubos e levar ao forno com um fio de azeite. Salpicar com alecrim.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Pimento	g	30	30	50	
Beringela	g	80	80	120	
Curgete	g	60	70	130	



FT.6.1.1. CREME DE NABO E CENOURA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	40	40	50	1º Numa panela com água fria as batatas aos cubos, o alho francês em juliana, a cenoura aos cubos, a cebola aos cubos durante 30 minutos. 2º Passar pela varinha. 3º Adicione nabo cortado em quadrados e deixe cozer durante 10 minutos. 4º Retifique os temperos e adicione o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Nabo	g	60	80	120	
Alho Francês	g	60	60	100	
Batata/Batata-doce	g	80	40	50	
Cenoura	g	60	100	150	

FT.6.1.2. PESCADA ASSADA NO FORNO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	20	20	20	1º Lavar, preparar e temperar o peixe com sal, alho, sumo de limão e ervas aromáticas. 2º arranjá-los restantes ingredientes. 3º Colocar o peixe num tabuleiro com um fio de azeite e cebola cortada às rodelas. 4º Por cima do peixe dispor o tomate aos cubos sem sementes e levar ao forno pré-aquecido a 160°C durante 25 minutos.
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Limão (sumo)	g	10	10	10	
Pescada	g	95	120	150	

FT.6.1.2. SALADA DE FEIJÃO-FRADE

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	20	20	20	1.º De véspera, demolhar o feijão-frade de acordo com os procedimentos internos da empresa. No dia cozer o feijão-frade em água temperada com sal. 2.º Misturar o pimento cortado em pedaços com o feijão-frade. 3.º Preparar o tempero à parte com alho, cebola e salsa picados, azeite e vinagre.
Alho	g	1,2	1,5	2	
Salsa	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Feijão-frade	g	20	30	50	

**FT.6.1.3. SALADA DE ALFACE, RÚCULA E PIMENTOS**

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Alface	g	50	50	100	
Rúcula	g	50	50	80	
Pimento	g	30	30	50	

FT.6.2.1. SOPA DE RABANETE

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Numa panela com água fria acrescente a cebola aos cubos, o alho, a curgete, o alho francês, a cenoura e o rabanete, deixe cozinhar cerca de 30 minutos. 2.º Passe tudo pela varinha mágica. 3.º Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Alho francês	g	60	60	100	
Curgete	g	60	60	80	
Cenoura	g	60	60	80	
Rabanete	g	150	150	150	

FT.6.2.2. EMPADÃO (PURÉ) DE VITELA E COGUMELOS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Leve ao lume o azeite, a cebola picada, o alho e o tomate em cubos. Deixe apurar por 5 minutos. 2.º Junte a carne (cortada finamente), os cogumelos e o sal. Deixar estufar em lume brando por 20 minutos. Puré - Lave as batatas, corte-os em pedaços e deite-os numa panela. Junte a água necessária para imergir as batatas, ultrapassando-os em cerca de 1 a 2 dedos de altura. Tempere com sal e leve ao lume. Deixe ferver até estarem cozinhadas. Retire a água, adicione o leite, o creme vegetal e a noz-moscada. Triture até textura homogénea. Colocar num tabuleiro uma camada de puré, a carne no meio e os cogumelos e cobrir com o restante puré. 3.º Pincelar com ovo e levar ao forno a alourar por 10 minutos.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	ml	25	25	25	
Azeite	g	3	5	9	
Carne de vaca	g	85	90	130	
Cogumelos	g	50	60	90	
Batata	g	80	100	140	
Leite meio-gordo		10	10	10	
Margarina		1	1	1	
Noz-moscada		0,1	0,1	0,1	
Salsa		0,8	1,3	1,3	

**FT.6.2.3. SALADA DE TOMATE E CENOURA; BRÓCOLOS COZIDOS**

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cozer os legumes em água e sal durante 10 minutos.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Tomate	g	30	30	60	
Cenoura	g	40	40	60	
Brócolos	g	35	45	70	

FT.6.3.1. SOPA DE ESPINAFRES

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1ºNuma panela com água fria junte a abóbora cortada em cubos, a cebola, o alho e alho francês e a cenoura aos cubos e deixe cozinhar durante 30 minutos, 2º Passe tudo pela varinha mágica3º Acrescente os espinafres e deixe cozer mais quinze minutos 4º Retifique os temperos e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Abóbora	g	60	60	60	
Alho Francês	g	60	60	100	
Espinafres	g	60	60	80	
Cenoura	g	60	60	80	

FT.6.3.2. ARROZ DE MARUCA E PIMENTOS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Lavar, arranjar e cortar os restantes ingredientes. 2.º Estufar a cebola, o alho, o tomate cortado e os pimentos aos cubos em azeite.3.º Acrescentar água e o peixe. 4.º Temperar com salsa e deixar estufar em lume brando durante 20 minutos. 5.º Acrescentar novamente água e quando ferver adicionar o arroz. 6.º Retificar o tempero e deixar cozinhar por mais durante 15 minutos.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Maruca	g	95	120	150	
Pimentos	g	20	20	40	
Salsa	g	0,8	1,3	1,3	
Arroz	g	20	30	50	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - **PROCESSO DFP-A PCS095-2019**

FT.6.3.3. SALADAS DE TOMATE E PEPINO; COUVE-FLOR COZIDA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cozer os legumes em água e sal durante 10 minutos.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Tomate	g	30	30	60	
Pepino	g	30	30	50	
Couve-flor	g	35	45	70	

FT.6.4.1. SOPA DE FEIJÃO-VERDE

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1º Numa panela com água fria as batatas aos cubos, o alho francês em juliana, a cenoura aos cubos, a cebola aos cubos durante 30 minutos. 2º Passar pela varinha. 3º Adicione o feijão-verde e deixe cozer durante 10 minutos. 4º Retifique os temperos e adicione o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver)
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Feijão-verde	g	40	40	60	
Alho Francês	g	80	80	120	
Batata/Batata-doce	g	40	40	50	
Cenoura	g	60	60	80	

FT.6.4.2. FRANGO ASSADO NO FORNO COM ESPARGUETE

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Depois de cortado o frango tempera-se com cebola, alho, sal e sumo de limão 2.º Posteriormente levar o frango ao forno quente, disposto em tabuleiro, coberto com a marinada e levar ao forno a assar á temperatura de 160.º C por 30 minutos. 3.º Polvilhar a carne com ervas aromáticas. 4.º Cozer o esparguete em água e sal por 15 minutos.
Cebola	g	25	25	25	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Limão (sumo)	g	10	10	10	
Frango	g	120	140	180	
Esparguete	g	20	30	50	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - **PROCESSO DFP-A PCS095-2019**

FT.6.4.3. SALADA DE BETERRABA, BELDROEGAS E CENOURA COZIDA

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cozer os legumes em água e sal durante 10 minutos.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Beterraba	g	100	120	150	
Beldroegas	g	100	120	150	
Cenoura	g	40	40	60	

FT.6.5.1. SOPA DE FEIJÃO E LEGUMES

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º De véspera, demolhar o feijão. 2.º Numa panela com água fria acrescentar as abóbora em cubos, a cebola, o alho, o alho francês, a cenoura e a couve lombarda aos cubos e o feijão vermelho, deixe cozinhar cerca de 30 minutos. 3.º Passe tudo pela varinha mágica e acrescentar um pouco de feijão vermelho, couve branca e a couve lombarda. 4.º Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Alho francês	g	60	60	100	
Abóbora	g	60	60	60	
Couve lombarda	g	60	60	120	
Feijão	g	5	5	5	
Cenoura		60	60	80	

FT.6.5.2. TORTILHA DE LEGUMES (CURGETE, ALHO FRANCÊS E CENOURA) NO FORNO

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Lave e prepare os legumes e o peixe. 1-Refogue a cebola e o azeite picados, adicione a curgete aos quadrados, deixe cozinhar até estar macia. 2-coza as batatas aos cubos com a pescada, de seguida escorra e reserve. Desfie a pescada. 3- Junte as batatas e a pescada ao refogado e salteie um pouco. 4-Parta os ovos para uma tigela, tempere-os com pimenta moída na altura e bata-os com uma vara de arames. 5- Junte o preparado, misture bem, deite num tabuleiro antiaderente e leve ao forno, pré-aquecido, durante cerca de 25 minutos. Adicione a salsa.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Salsa	ml	25	25	25	
Azeite	g	3	5	9	
Alho-francês	g	60	60	100	
Batata	g	80	100	140	
Curgete	g	60	70	130	
Ovo		53	63	115	
Cenoura		50	50	80	



FT.6.5.3 SALADAS DE ALFACE, AGRIÃO; COUVE-DE-BRUXELAS COZIDA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cozer os legumes em água e sal durante 10 minutos.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Alface	g	50	50	100	
Agrião	g	50	50	100	
Couve-de-bruxelas	g	60	75	125	

FT.7.1.1. SOPA DE CHUCHU E COENTROS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Numa panela com água fria acrescente a cebola aos cubos, o alho, a abóbora aos cubos, o alho francês, ao chuchu aos cubos e os coentros, deixe cozinhar cerca de 30 minutos. 2.º Passe tudo pela varinha mágica. 3.º Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Alho francês	g	60	60	100	
Abóbora	g	60	60	60	
Chuchu	g	80	80	120	
Coentros	g	0,7	1,1	1,1	

FT.7.1.2. BIFE DE PERU COM ESPARGUETE

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Tempera-se o peru com alho, sal e sumo de limão. Grelha-se em lume brando. 2.º Polvilhar a carne com ervas aromáticas. 3.º Cozer o esparguete em água e sal por 15 minutos.
Cebola	g	25	25	25	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Limão (sumo)	g	10	10	10	
Peru	g	85	90	180	
Esparguete	g	20	30	50	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - **PROCESSO DFP-A PCS095-2019**

FT.7.1.3. FEIJÃO-VERDE SALTEADO; SALADAS DE TOMATE E PEPINO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Depois de escaldado durante uns minutos em água e sal, saltear o feijão-verde com um pouco de azeite.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Tomate	g	30	30	60	
Pepino	g	30	30	50	
Feijão-verde	g	40	50	100	

FT.7.2.1. CREME DE BERINGELA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1º Numa panela com água fria acrescenta a cebola aos cubos, o alho, a beringela aos cubos, o alho francês aos cubos, a batata aos cubos e a cenoura aos cubos, deixe cozinhar cerca de 30 minutos. 2º Passe tudo pela varinha mágica. 3º Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Abóbora	g	100	100	100	
Alho Francês	g	80	80	120	
Espinafres	g	40	40	50	
Cenoura	g	60	60	80	

FT. 7.2.2. EMPADÃO (PURÉ) DE BACALHAU COM ESPINAFRES

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Demolhar o bacalhau. 1.º Cozer o bacalhau, desfiar e reservar. Cozer os espinafres e reservar. Leve ao lume o azeite, a cebola picada, o alho. Deixe apurar por 5 minutos. 2.º Junte o bacalhau desfiado e os espinafres, apure 5 minutos. Puré - Lave as batatas, corte-os em pedaços e deite-os numa panela. Junte a água necessária para imergir as batatas, ultrapassando-os em cerca de 1 a 2 dedos de altura. Tempere com sal e leve ao lume. Deixe ferver até estarem cozinhadas. Retire a água, adicione o leite, o creme vegetal e a noz-moscada. Triture até textura homogénea. Colocar num tabuleiro uma camada de puré, o preparado de bacalhau e espinafres e cobrir com o restante puré. 3.º Pincelar com ovo e levar ao forno a alourar por 10 minutos.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	3	5	9	
Bacalhau	g	50	60	90	
Espinafres	g	60	60	80	
Batata	g	80	100	140	
Leite meio-gordo	g	10	10	10	
Margarina		1	1	1	
Noz-moscada	g	0,1	0,1	0,1	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - **PROCESSO DFP-A PCS095-2019**

FT.7.2.3. SALADAS DE COUVE ROXA, ALFACE E ACELGAS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Alface	g	50	50	100	
Couve roxa	g	60	70	100	
Acelgas	g	50	50	80	

FT.7.3.1. SOPA DE GRÃO COM NABIÇAS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1ºNuma panela com água fria junte o nabo, a cenoura, a cebola, o alho e o grão. Deixe cozinhar durante 25 minutos. Junte a nabiça e cozinhe durante 5 minutos. Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Grão	g	10	10	10	
Nabiça	g	60	60	80	
Nabo	g	80	80	120	
Cenoura	g	60	60	80	

FT.7.3.2. MOUSSAKA DE BORREGO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Pré-aqueça o forno a 180.º C. 2.º Lave e corte as beringelas em rodela. Disponha sobre uma grelha, tempere com sal e reserve. 3.º Num tacho largo, aqueça o azeite, junte a cebola e os alhos picados, deixe refogar e adicione a carne picada. 4.º Mexa e tempere com sal, pimenta, canela e cominhos e deixe refogar mais um pouco. 5.º Refresque com o vinho e adicione o tomate e o pimentão-doce. Envolve e deixe cozinhar lentamente. Verifique os temperos. 6.º Num recipiente de ir ao forno, disponha metade do recheio e cubra com rodela de beringela. 7.º Em cima, disponha o restante recheio e cubra com as restantes beringelas. 8.º Envolve o creme de soja com um pouco de sal, um pouco de pimenta e a noz-moscada e espalhe sobre as rodela de beringela. 9.º Polvilhe com o queijo e leve ao forno a gratinar durante 15 a 20 minutos.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Pimentão-doce	g	0,1	0,1	0,1	
Limão (sumo)	g	10	10	10	
Salsa	g	0,8	1,3	1,3	
Borrego		65	75	120	
Beringelas	g	80	80	120	
Creme soja	g	10	15	25	
Queijo ralado	g	15	20	30	



FT.7.3.3. COUVE-DE-BRUXELAS COZIDA; SALADAS DE RÚCULA E BETERRABA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cozer os legumes em água e sal durante 10 minutos.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Rúcula	g	50	50	80	
Beterraba	g	100	120	150	
Couve-de-bruxelas	g	60	75	125	

FT.7.4.1. SOPA DE COUVE-FLORES

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Numa panela com água fria acrescente a cebola aos cubos, o alho, o alho francês, a batata aos cubos e a cenoura, deixe cozinhar cerca de 20 minutos. 2.º Passe tudo pela varinha mágica. 3.º Adicione a couve-flor. Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	ml	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Couve-flor	g	60	60	100	
Alho Francês	g	80	80	120	
Batata/Batata-doce	g	40	40	50	
Cenoura	g	60	60	80	

FT.7.4.2. FILETES DE PESCADA ASSADOS SIMPLES

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Lavar, preparar e temperar os filetes de peixe com sal, alho, sumo de limão e ervas aromáticas. 2.º Colocar o peixe num tabuleiro com um fio de azeite e cebola cortada às rodelas. 3.º Por cima do peixe dispor o tomate aos cubos sem sementes e levar ao forno pré-aquecido a 160.ºC durante 25 minutos.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Limão (sumo)	g	10	10	10	
Filetes pescada	g	85	100	140	



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - PROCESSO DFP-A PCS095-2019

FT.7.4.2. ARROZ DE PIMENTOS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1º Leve ao lume o azeite a cebola, alho picados, os pimentos (cortados finamente) deixe alourar ligeiramente, acrescente o arroz envolva, junte o tomate aos cubos, adicione a água (1 porção de arroz para 2 porções de água), tempere de sal, e deixe cozinhar lentamente por vinte minutos.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Pimentos	g	20	20	40	
Azeite	ml	3	5	9	
Arroz	g	20	30	50	

FT.7.4.3. BRÓCOLOS COZIDOS, SALADAS DE RABANETE E TOMATE

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cozer os legumes em água e sal durante 10 minutos.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Tomate	g	30	30	60	
Rabanetes	g	30	50	100	
Brócolos	g	35	45	70	

FT.7.5.1. SOPA DE AGRIÃO

Ficha técnica	Un.	Capitações			Descrição
Ingredientes		Jl	1ºCEB	Sec.	1ºNuma panela com água fria junte a abóbora cortada em cubos, a cebola, o alho e alho francês e a cenoura aos cubos e deixe cozinhar durante 30 minutos, 2º Passe tudo pela varinha mágica3º Acrescente o agrião e deixe cozer mais quinze minutos4º Retifique os temperos e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver)
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Abóbora	g	60	60	60	
Alho Francês	g	60	60	100	
Agrião	g	40	40	50	
Cenoura	g	60	60	80	



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - **PROCESSO DFP-A PCS095-2019**

FT.7.5.2. LENTILHAS ESTUFADAS COM LEGUMES E OVO ESCALFADO COM MASSA ESPIRAL

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	20	20	20	Demolhe as lentilhas e coza-as em água temperada com sal, até ficarem tenras. Pique as cebolas e o alho e refogue. Junte as cenouras, o alho-francês, cortados em rodela, e o tomate picado. Mexa e deixe cozinhar um pouco. Refresque com o vinho branco e deixe reduzir. Adicione a água e as lentilhas cozidas, tempere com sal e deixe cozinhar durante cinco minutos. Escalfe 1 ovo por pessoa.
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Cenoura	g	40	40	60	
Alho-francês	g	60	60	100	
Lentilhas	g	20	20	20	
Massa espiral	g	20	30	50	
Azeite	ml	1	1	1	

FT.7.5.3. GRELOS COZIDOS; SALADA DE ALFACE E CENOURA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	10	10	10	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cozer os legumes em água e sal durante 10 minutos.
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Alface	g	50	50	100	
Cenoura	g	40	40	60	
Grelos cozidos	g	80	80	100	

FT. 8.1.1. SOPA DE COUVE REPOLHO COM FEIJÃO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	40	40	50	Demolhe o feijão. 1.º Numa panela com água fria junte o feijão, o nabo, a cenoura, a cebola e o alho. Deixe cozinhar durante 25 minutos. Junte o repolho cortado em juliana e cozinhe durante 5 minutos. Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Alho	ml	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Feijão	g	5	5	5	
Couve-repolho	g	80	80	100	
Nabo	g	80	80	120	
Cenoura	g	60	60	80	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - **PROCESSO DFP-A PCS095-2019**

FT.8.1.2. ABRÓTEA ASSADA COM BATATAS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Demolhe o feijão. 1.º Numa panela com água fria junte o feijão, o nabo, a cenoura, a cebola e o alho. Deixe cozinhar durante 25 minutos. Junte o repolho cortado em juliana e cozinhe durante 5 minutos. Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	20	20	20	
Alho	ml	1,2	1,5	2	
Tomate	ml	25	25	25	
Azeite	g	3	5	9	
Limão (sumo)	g	10	10	10	
Batata	g	80	100	140	
Abrótea	g	95	120	150	

FT.8.1.3. BRÓCOLOS E NABO COZIDOS; SALADA DE ALFACE

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cozer os legumes em água e sal durante 10 minutos.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Alface	g	50	50	100	
Nabo	g	40	40	60	
Brócolos	g	35	45	70	

FT.8.2.1. SOPA DE NABIÇAS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Numa panela com água fria junte a abóbora cortada em cubos, a cebola, o alho e alho francês e a cenoura aos cubos e deixe cozinhar durante 30 minutos, 2.º Passe tudo pela varinha mágica. 3.º Acrescente as nabiças e deixe cozer mais 15 minutos. 4.º Retifique os temperos e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver)
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Abóbora	g	60	60	60	
Alho Francês	g	60	60	100	
Nabiça	g	60	60	80	
Cenoura	g	60	60	80	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - **PROCESSO DFP-A PCS095-2019**

FT.8.2.2. COSTELETA DE PORCO ASSADA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Temperar a carne com sal, sumo de limão e alho. 2.º Disponha a carne num tabuleiro regado com um fio de azeite, cebola cortada grosseiramente. 3.º Polvilhar com ervas de Provence. 4.º Levar o tabuleiro ao forno por 30 minutos a 160°C e cobrir com molho de legumes. 5.º O molho de legumes é feito com um fio de azeite, cebola, tomate e depois de apurado por 5 minutos, triturar.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Costeletas	g	110	120	170	
Limão (sumo)	g	10	10	10	

FT.8.2.2. PURÉ DE COUVE-FLOR

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Lave as batatas e couve-flor, corte-os em pedaços e deite-os numa panela. Junte a água necessária para imergir, ultrapassando-os em cerca de 1 a 2 dedos de altura. Tempere com sal e leve ao lume. Deixe ferver até os legumes estarem macios. Retire a água, adicione o leite, o creme vegetal e a noz-moscada. Triture até textura homogénea.
Batata	g	80	100	140	
Couve-flor	g	60	60	100	
Leite meio-gordo	g	10	10	10	
Margarina	ml	1	1	1	
Noz-moscada	g	0,1	0,1	0,1	

FT.8.2.3. ESPARREGADO, SALADAS DE TOMATE E RÚCULA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Saltear os espinafres em azeite, sal, triturar com a varinha mágica e saltear novamente adicionando o vinagre, a farinha e o leite qb.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Tomate	g	30	30	60	
Rúcula	g	50	50	80	
Espinafres	g	120	140	180	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - **PROCESSO DFP-A PCS095-2019**

FT.8.3.1. CREME DE ALHO-FRANCÊS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	40	40	50	1.º Numa panela com água fria acrescente a cebola aos cubos, o alho, o nabo, o alho francês aos cubos, a batata aos cubos e a cenoura aos cubos, deixe cozinhar cerca de 30 minutos. 2.º Passe tudo pela varinha mágica. 3.º Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Alho	ml	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Nabo	g	80	80	120	
Alho Francês	g	80	80	120	
Batata/Batata-doce	g	40	40	50	
Cenoura	g	60	60	80	

FT.8.3.2. FEIJÃO-FRADE COM ATUM E OVO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	20	20	20	1.º De véspera, demolhar o feijão-frade de acordo com os procedimentos internos da empresa. No dia cozer o feijão-frade em água temperada com sal. 2.º Misturar o atum com o feijão-frade. 3.º Preparar o tempero à parte com alho, cebola e salsa picada, azeite e vinagre. Servir com um ovo cozido.
Alho	g	1,2	1,5	2	
Salsa	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Feijão-frade	g	20	30	50	
Atum	g	40	45	55	
Ovo	g	53	63	115	

FT.8.3.3. SALADAS DE PIMENTO, PEPINO E ALFACE

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	10	10	10	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar.
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Alface	g	50	50	100	
Pimento	g	30	30	50	
Pepino	g	30	30	50	

**FT.8.4.1. SOPA DE COUVE LOMBARDA**

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Numa panela com água fria acrescente as abóboras em cubos, a cebola, o alho, o alho francês, a cenoura e metade da couve lombarda em juliana, deixe cozinhar cerca de 30 minutos. 2.º Passe tudo pela varinha mágica e acrescente a restante couve lombarda. 3.º Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Alho francês	g	60	60	100	
Abóbora	g	60	60	60	
Couve lombarda	g	60	60	120	
Cenoura	g	60	60	80	

FT.8.4.2. ESPARGUETE À BOLONHESA COM ESPINAFRES

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Lavar e preparar os ingredientes segundo as normas de higiene e segurança alimentar. 1.º Leve ao lume o azeite acrescente o alho, a cebola picada, deixe alourar, junte o tomate em cubos e o pimentão-doce 2.º Junte a carne picada e os espinafres e deixe estufar em lume brando durante 30 minutos, no final salpique com a salsa e orégãos 3.º Leve ao lume água com sal e um fio de azeite quando estiver a ferver acrescente o esparguete deixe cozer o tempo correspondente ao indicado pelo fabricante (1 porção de massa para três de água) 4.º Escorra e reserve com um pouco da água da cozedura 5.º Sirva com a carne bolonhesa.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Pimentão-doce	g	0,1	0,1	0,1	
Carne de vaca picada	g	85	90	130	
Salsa	g	0,8	1,3	1,3	
Orégãos	g	0,1	0,1	0,1	
Espinafre	g	100	100	120	
Esparguete	g	20	30	50	

FT.8.4.3. SALADAS DE RÚCULA E RABANETE; FEIJÃO-VERDE COZIDO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cozer os legumes em água e sal durante 10 minutos.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Rúcula	g	50	50	80	
Rabanete	g	30	50	80	
Feijão-verde	g	40	50	100	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - PROCESSO DFP-A **PCS095-2019**

FT.8.5.1. SOPA DE ACELGAS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Numa panela com água fria acrescente a cebola aos cubos, o alho francês aos cubos, a batata aos cubos e a cenoura aos cubos, deixe cozinhar cerca de 15 minutos. 2.º Passe tudo pela varinha mágica. 3.º Adicione a acelga e deixe cozinhar mais 15 minutos. 4.º Rectifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	ml	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Acelgas	g	40	40	50	
Alho Francês	g	80	80	120	
Batata/Batata-doce	g	40	40	50	
Cenoura		60	60	80	

FT.8.5.2. CALDEIRADA (PESCADA, MARUCA E ABRÓTEA)

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Limpar, preparar e temperar os peixes com sal. 1º Lavar, arranjar e cortar os restantes ingredientes. 2.º Estufar a cebola, o alho, o pimento e o tomate cortado aos cubos em azeite. 3.º Acrescentar água e o peixe. 4.º Temperar com sal e deixar estufar em lume brando durante 20 minutos. 5.º Acrescentar novamente água e as batatas às rodelas. 6.º Retificar o tempero e deixar cozinhar por mais durante 20 minutos.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	ml	1,2	1,5	2	
Tomate	ml	25	25	25	
Azeite	g	3	5	9	
Abrótea	g	30	40	50	
Maruca	g	30	40	50	
Pescada	g	30	40	50	
Pimento	g	20	20	80	
Batata	g	60	80	120	

FT.8.5.3. SALADAS DE ALFACE, TOMATE E PEPINO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Alface	g	50	50	100	
Tomate	g	30	30	60	
Pepino	g	30	30	50	



Anexo A - Capitações dos alimentos

DE ACORDO COM O ESTABELECIDO PELA LEI N.º 11/2017 DE 17 DE ABRIL, DEVERÁ DIARIAMENTE HAVER OPÇÃO VEGETARIANA EM TODAS AS EMENTAS, SE ASSIM FOR NECESSÁRIO E ENCOMENDADO PELO ESTABELECIMENTO ESCOLAR. NO SERVIÇO ADJUDICADO DEVEM SER SEGUIDAS AS ORIENTAÇÕES SOBRE EMENTAS E REFEITÓRIOS ESCOLARES, DE ACORDO COM A CIRCULAR N.º 3097/DGE/2018; **DEVE AINDA TER-SE EM CONSIDERAÇÃO A INTRODUÇÃO GRADUAL DOS PRODUTOS BIOLÓGICOS PROVENIENTES DO CONCELHO DE IDANHA-A-NOVA;**

1. FRUTOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (EM PESO BRUTO)			
	Jl	1.º CEB	2.º E 3.º CEB	SECUNDÁRIO
ALPERCE / DAMASCO	50 g 1 Unidade	100 g 2 u Unidades	150 g 3 Unidades	150 g 3 Unidades
AMEIXA	60 g 1 Unidade	120 g 2 Unidades	180 g 3 Unidades	180 g 3 Unidades
ANANÁS / ABACAXI	85 g ½ Rodela	85 g ½ Rodela	170 g 1 Rodela	170 g 1 Rodela
BANANA	75 g ½ Unidade	75 g ½ Unidade	150 g 1 Unidade	150 g 1 Unidade
CEREJA	120 g 1 Copo	120 g 1 Copo	150 g 1 Taça (almoçadeira)	150 g 1 Taça (almoçadeira)
CLEMENTINA	80 g 1 Unidade	80 g 1 Unidade	160 g 2 Unidades	160 g 2 Unidades
DIÓSPIRO	130 g ½ Unidade	130 g ½ Unidade	260 g 1 Unidade	260 g 1 Unidade
FIGO	60 g 1 Unidade	60 g 1 Unidade	120 g 2 Unidades	120 g 2 Unidades
FRAMBOESAS	120 g 1 Copo	120 g 1 Copo	150 g 1 Taça (almoçadeira)	150 g 1 Taça (almoçadeira)
KIWI	80 g 1 Unidade	80 g 1 Unidade	160 g 2 Unidades	160 g 2 Unidades
LARANJA	80 g ½ Unidade	80 g ½ Unidade	160 g 1 Unidade	160 g 1 Unidade
MANGA	110 g ¼ Unidade	110 g ¼ unidade	170 g ½ unidade	170 g ½ unidade
MELANCIA	125 g 1 fatia	125 g 1 fatia	250 g 2 fatias	250 g 2 fatias
MELÃO	90 g 1 fatia	90 g 1 fatia	180 g 2 fatias	180 g 2 fatias
MELOA	150 g ¼ meloa	150 g ¼ meloa	300 g ½ meloa	300 g ½ meloa
MORANGO	120 g 1 copo	120 g 1 copo	150 g 1 taça (almoçadeira)	150 g 1 taça (almoçadeira)
NÊSPERA	60 g 1 unidade	120 g 2 unidades	180 g 3 unidades	180 g 3 unidades
PAPAIA	150 g ¼ unidade	150 g ¼ unidade	300 g ½ unidade	300 g ½ unidade
PERA	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	160 g 2 unidades	160 g 2 unidades
PÊSSEGO / NECTARINA	80 g	80 g	160 g	160 g



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - PROCESSO DFP-A PCS095-2019

	1 unidade	1 unidade	2 unidades	2 unidades
ROMÃ	105 g ½ unidade	105 g ½ unidade	210 g 1 unidade	210 g 1 unidade
TANGERINA	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	160 g 2 unidades	160 g 2 unidades
UVA DE MESA	120 g 1 copo	120 g 1 copo	150 g 1 taça (almoçadeira)	150 g 1 taça (almoçadeira)
MANGA	110 g ¼ unidade	110 g ¼ unidade	170 g ½ unidade	170 g ½ unidade

2. PRODUTOS HORTÍCOLAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (EM PESO BRUTO)			
	Jl	1.º CEB	2.º E 3.º CEB	SECUNDÁRIO
ABÓBORA PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	60 g	70 g	110 g	130 g
→ SOPA (BASE)	60 g	60 g	60 g	60 g
→ SOPA (NÃO BASE)	40 g	40 g	40 g	40 g
AGRIÃO PARA:				
→ SALADA MISTA	50 g	50 g	100 g	100 g
→ SOPA (NÃO BASE)	40 g	40 g	50 g	50 g
ALFACE PARA:				
→ SALADA MISTA	50 g	50 g	100 g	100 g
→ SOPA (BASE)	60 g	60 g	100 g	100 g
→ SOPA (NÃO BASE)	30 g	30 g	50 g	50 g
AIPO PARA:				
→ SALADA MISTA	25 g	25 g	45 g	45 g
→ SOPA (NÃO BASE)	40 g	40 g	60 g	60 g
ALCACHOFRA PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	80 g	100 g	120 g	150 g
ALHO	1,2 g	1,5 g	2 g	2 g
ALHO FRANCÊS PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	60 g	80 g	120 g	150 g
→ SOPA (BASE)	80 g	80 g	120 g	120 g
→ SOPA (NÃO BASE)	60 g	60 g	100 g	100 g
BERINGELA PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	80 g	80 g	120 g	120 g
→ SOPA (NÃO BASE)	100 g	100 g	100 g	100 g
BETERRABA PARA:				
→ SALADA MISTA	100 g	120 g	150 g	150 g
→ SOPA (BASE)	100 g	100 g	100 g	100 g
BRÓCOLOS PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	45 g	60 g	80 g	100 g
→ SALADA MISTA	35 g	45 g	50 g	70 g
→ SOPA (NÃO BASE)	60 g	60 g	100 g	100 g
CALDO VERDE PARA:				
→ MIGAS	80 g	100 g	150 g	180 g
→ SOPA (NÃO BASE)	100 g	100 g	120 g	120 g
CEBOLA PARA				
→ REFOGADO / ESTRUGIDO	20 g	20 g	20 g	20 g
→ ESTUFADOS / ASSADOS	25 g	25 g	25 g	25 g
→ TEMPERO	10 g	10 g	10 g	10 g
→ CEBOLADAS	50 g	50 g	100 g	100 g
→ SOPA (NÃO BASE)	40 g	40 g	50 g	50 g



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - PROCESSO DFP-A PCS095-2019

CENOURA PARA:				
→ ARROZ	40 g	40 g	60 g	60 g
→ GUARNIÇÃO MISTA	50 g	50 g	80 g	80 g
→ JARDINEIRAS / ESTUFADOS	50 g	50 g	80 g	80 g
→ SALADA MISTA	40 g	40 g	60 g	60 g
→ SALADA RUSSA	60 g	60 g	80 g	80 g
→ SOPA (BASE)	100 g	100 g	150 g	150 g
→ SOPA (NÃO BASE)	60 g	60 g	80 g	80 g
CHALOTA PARA:				
→ ESTUFADOS / ASSADOS	25 g	25 g	25 g	25 g
COGUMELOS PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	50 g	60 g	75 g	90 g
→ SOPA (NÃO BASE)	60 g	60 g	90 g	90 g
COUVE DE BRUXELAS PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	60 g	75 g	100 g	125 g
COUVE-FLOR PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	45 g	60 g	80 g	100 g
→ SALADA MISTA	35 g	45 g	50 g	70 g
→ SOPA (NÃO BASE)	60 g	60 g	100 g	100 g
COUVE BRANCA / REPOLHO PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	60 g	80 g	100 g	120 g
→ SOPA (NÃO BASE)	80 g	80 g	100 g	100 g
COUVE CORAÇÃO PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	50 g	60 g	80 g	100 g
→ SOPA (NÃO BASE)	70 g	70 g	80 g	80 g
COUVE GALEGA PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	80 g	100 g	120 g	150 g
→ SOPA (NÃO BASE)	100 g	100 g	100 g	100 g
COUVE LOMBARDA PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	50 g	70 g	90 g	110 g
→ ARROZ	50 g	70 g	100 g	100 g
→ SOPA (NÃO BASE)	60 g	60 g	90 g	90 g
COUVE DE SABOIA PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	60 g	80 g	100 g	120 g
→ SOPA (NÃO BASE)	80 g	80 g	110 g	110 g
COUVE PORTUGUESA PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	70 g	80 g	100 g	120 g
→ SOPA (NÃO BASE)	80 g	80 g	110 g	110 g
COUVE ROXA PARA:				
→ SALADA MISTA	60 g	70 g	90 g	100 g
→ SOPA (NÃO BASE)	70 g	70 g	80 g	80 g
Curgete para:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	60 g	70 g	110 g	130 g
→ SOPA (BASE)	60 g	60 g	80 g	80 g
→ SOPA (NÃO BASE)	40 g	40 g	60 g	60 g
ENDÍVIA PARA:				
→ SALADA MISTA	80 g	100 g	120 g	150 g
→ SOPA (BASE)	60 g	60 g	100 g	100 g
ERVILHAS DE QUEBRAR PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	50 g	70 g	100 g	130 g
→ SOPA (NÃO BASE)	60 g	60 g	90 g	90 g
ESPARGOS PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	60 g	70 g	100 g	120 g
→ SOPA (NÃO BASE)	50 g	50 g	100 g	100 g



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - PROCESSO DFP-A PCS095-2019

ESPINAFRE PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	100 g	100 g	120 g	120 g
→ ESPARREGADO	120 g	140 g	150 g	180 g
→ SOPA (NÃO BASE)	60 g	60 g	80 g	80 g
FEIJÃO-VERDE PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	40 g	50 g	80 g	100 g
→ JARDINEIRA	40 g	60 g	100 g	120 g
→ SOPA (NÃO BASE)	40 g	40 g	60 g	60 g
GRELOS DE COUVE PARA:				
→ ARROZ	60 g	60 g	80 g	80 g
→ GUARNIÇÃO BASE	80 g	100 g	130 g	150 g
→ SOPA (NÃO BASE)	80 g	80 g	100 g	100 g
GRELOS DE NABO PARA:				
→ ARROZ	80 g	80 g	100 g	100 g
→ GUARNIÇÃO BASE	100 g	120 g	150 g	180 g
→ SOPA (NÃO BASE)	100 g	100 g	120 g	120 g
NABO (CABEÇA) PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	40 g	40 g	80 g	80 g
→ SALADA MISTA	40 g	40 g	60 g	60 g
→ SOPA (NÃO BASE)	80 g	80 g	120 g	120 g
PASTINACA PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	50 g	50 g	80 g	80 g
→ SOPA (NÃO BASE)	60 g	60 g	80 g	80 g
PEPINO PARA:				
→ SALADA MISTA	30 g	30 g	50 g	50 g
→ SOPA (NÃO BASE)	80 g	80 g	100 g	100 g
PIMENTO PARA:				
→ ARROZ	20 g	20 g	40 g	40 g
→ CALDEIRADA	20 g	20 g	80 g	80 g
→ SALADA MISTA	30 g	30 g	50 g	50 g
→ SOPA (NÃO BASE)	60 g	60 g	80 g	80 g
QUIABO PARA:				
→ SALADA MISTA	60 g	70 g	110 g	130 g
→ SOPA (NÃO BASE)	40 g	40 g	60 g	60 g
RÁBANO PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	40 g	40 g	80 g	80 g
→ SALADA MISTA	40 g	40 g	60 g	60 g
→ SOPA (NÃO BASE)	80 g	80 g	120 g	120 g
RABANETE PARA:				
→ SALADA MISTA	30 g	50 g	80 g	100 g
→ SOPA (NÃO BASE)	150 g	150 g	150 g	150 g
REBENTOS DE BAMBU PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	50 g	70 g	100 g	120 g
→ SOPA (NÃO BASE)	80 g	80 g	120 g	120 g
REBENTOS DE SOJA PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	20 g	30 g	50 g	50 g
→ SALADA MISTA	20 g	30 g	50 g	50 g
→ SOPA (NÃO BASE)	30 g	30 g	40 g	40 g
RÚCULA PARA:				
→ SALADA MISTA	50 g	50 g	80 g	80 g
→ SOPA (NÃO BASE)	60 g	60 g	80 g	80 g
TOMATE PARA:				
→ ARROZ	35 g	35 g	45 g	45 g
→ ESTUFADOS	25 g	25 g	25 g	25 g
→ CALDEIRADA	50 g	50 g	80 g	80 g
→ SALADA MISTA	30 g	30 g	60 g	60 g
→ SOPA (BASE)	50 g	50 g	50 g	50 g
→ SOPA (NÃO BASE)	30 g	30 g	30 g	30 g



3. CEREAIS, DERIVADOS E TUBÉRCULOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (EM PESO BRUTO)			
	JI	1.º CEB	2.º E 3.º CEB	SECUNDÁRIO
ARROZ PARA:				
→ GUARNIÇÃO BASE	30 g	40 g	50 g	60 g
→ GUARNIÇÃO + LEGUMINOSAS/HORTÍCOLAS	20 g	30 g	40 g	50 g
→ SOPA	5 g	5 g	5 g	5 g
→ DOCE	20 g	20 g	25 g	25 g
AVEIA (FLOCOS DE) PARA:				
→ GUARNIÇÃO BASE	15 g	20 g	30 g	40 g
→ SOPA	8 g	8 g	10 g	10 g
BATATA PARA:				
→ ASSAR / COZER / FRITAR	80 g	100 g	120 g	140 g
→ JARDINEIRA / CALDEIRADA	60 g	80 g	100 g	120 g
→ PURÉ	80 g	100 g	120 g	140 g
→ SALADA RUSSA	60 g	80 g	100 g	120 g
→ SOPA	40 g	40 g	50 g	50 g
→ SOPA (FLOCOS, DESIDRATADA)	8 g	8 g	10 g	10 g
BATATA DOCE PARA (*):				
→ COZER	80 g	100 g	120 g	140 g
→ SOPA (NÃO BASE)	40 g	40 g	40 g	40 g
CASTANHA (SEM CASCA)	30 g	40 g	50 g	80g
CENTEIO (FLOCOS DE) PARA:				
→ GUARNIÇÃO BASE	15 g	15 g	15 g	15 g
→ SOPA	8 g	8 g	8 g	8 g
CEVADA (FLOCOS DE) PARA:				
→ GUARNIÇÃO BASE	15 g	20 g	30 g	40 g
→ SOPA	8 g	8 g	10 g	10 g
CEVADINHA PARA:				
→ GUARNIÇÃO BASE	15 g	15 g	15 g	15 g
→ SOPA	8 g	8 g	8 g	8 g
INHAME PARA:				
→ GUARNIÇÃO BASE	75 g	100 g	140 g	180 g
→ SOPA	35 g	35 g	8 g	8 g
MANDIOCA PARA:				
→ GUARNIÇÃO BASE	50 g	80 g	100 g	140 g
→ SOPA	25 g	25 g	25 g	25 g
MASSAS PARA:				
→ GUARNIÇÃO BASE	20 g	30 g	40 g	50 g
→ GUARNIÇÃO MISTA	10 g	15 g	20 g	30 g
→ CANELONES	2 "tubos"	2 "tubos"	3 "tubos"	4 "tubos"
→ LASANHA	2 placas (média)	2 placas (média)	2 placas (média)	2 placas (média)
→ SOPA COM HORTALIÇA	10 g	10 g	10 g	10 g
MILLET PARA:				
→ GUARNIÇÃO BASE	15 g	15 g	15 g	15 g
→ SOPA	8 g	8 g	8 g	8 g
MILHO DOCE PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	25 g	25 g	35 g	50 g
→ SALADA MISTA	35 g	35 g	50 g	80 g
QUINOA PARA:				
→ GUARNIÇÃO BASE	20 g	30 g	40 g	50 g
→ SOPA	8 g	8 g	8 g	8 g
PÃO DE MISTURA OU BROA PARA:				
→ ENSOPADOS, AÇORDAS,				



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - PROCESSO DFP-A PCS095-2019

MIGAS, LULAS À BORDALESA, ETC.	25 g	40 g	55 g	70 g
(*) No caso de batata nova, retira-se à capitação indicada 10%				

4. LEGUMINOSAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (EM PESO BRUTO)			
	JI	1.º CEB	2.º E 3.º CEB	SECUNDÁRIO
CHÍCHARO PARA:				
→ ARROZ	25 g	25 g	25 g	25 g
→ GUARNIÇÃO BASE	50 g	70 g	90 g	110 g
→ SOPA (BASE)	30 g	30 g	30 g	30 g
→ SOPA (NÃO BASE)	20 g	20 g	20 g	20 g
ERVILHAS PARA:				
→ ARROZ	30 g	30 g	40 g	40 g
→ GUARNIÇÃO BASE	60 g	75 g	100 g	120 g
→ GUARNIÇÃO (LEGUMINOSAS/HORTÍCOLAS)	40 g	40 g	60 g	60 g
→ JARDINEIRA	30 g	40 g	60 g	70 g
→ SALADA RUSSA	40 g	40 g	60 g	60 g
→ SOPA (BASE)	30 g	30 g	30 g	30 g
→ SOPA (NÃO BASE)	20 g	20 g	20 g	20 g
FAVAS PARA:				
→ GUARNIÇÃO BASE	60 g	75 g	100 g	120 g
→ SOPA (BASE)	30 g	30 g	30 g	30 g
→ SOPA (NÃO BASE)	20 g	20 g	20 g	20 g
FEIJÃO SECO PARA:				
→ ARROZ	5 g	5 g	5 g	5 g
→ GUARNIÇÃO BASE	20 g	30 g	40 g	50 g
→ SOPA (BASE)	10 g	10 g	10 g	10 g
→ SOPA (NÃO BASE)	5 g	5 g	5 g	5 g
GRÃO-DE-BICO SECO PARA:				
→ GUARNIÇÃO BASE	20 g	30 g	40 g	50 g
→ SOPA (BASE)	10 g	10 g	10 g	10 g
→ SOPA (NÃO BASE)	5 g	5 g	5 g	5 g
LENTILHA SECA PARA:				
→ GUARNIÇÃO BASE	20 g	20 g	20 g	20 g
→ SOPA (BASE)	10 g	10 g	10 g	10 g
→ SOPA (NÃO BASE)	5 g	5 g	5 g	5 g
SOJA GRANULADA SECA PARA:				
→ GUARNIÇÃO BASE	20 g	30 g	40 g	50 g
SEITAN PARA (*):				
→ GUARNIÇÃO BASE	20 g	30 g	40 g	50 g
TOFU PARA:				
→ GUARNIÇÃO BASE	110 g	130 g	170 g	200 g
(*) O seitan, não sendo uma leguminosa, funciona do ponto de vista nutricional, como equivalente em aporte proteico				



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - PROCESSO DFP-A **PCS095-2019**

PRATO, OPÇÃO VEGETARIANA

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (EM PESO BRUTO)			
	JI	1.º CEB	2.º E 3.º CEB	SECUNDÁRIO
PRATO, OPÇÃO VEGETARIANA				
ERVILHA EM GRÃO: → CRUA OU ULTRACONGELADA	130 g	160 g	200 g	230 g
FAVA EM GRÃO: → CRUA OU ULTRACONGELADA → SECA	130 g 40 g	160 g 50 g	200 g 60 g	230 g 70 g
FEIJÃO EM GRÃO (EX., BRANCO, VERMELHO, PRETO, FRADE) → CRU → SECO	130 g 70 g	160 g 70 g	200 g 80 g	230 g 80 g
GRÃO-DE-BICO SECO	40 g	50 g	60 g	80 g
LENTILHA SECA	40 g	50 g	60 g	80 g
SOJA (GRANULADA SECA)	40 g	50 g	60 g	80 g

5. PESCADO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (EM PESO BRUTO)			
	JI	1.º CEB	2.º E 3.º CEB	SECUNDÁRIO
PESCADO PREPARADO	50 g	60 g	80 g	90 g
PESCADO INTEIRO				
EVISCERADO SEM CABEÇA	100 g	105 g	135 g	145 g
PESCADO INTEIRO				
EVISCERADO COM CABEÇA	120 g	130 g	165 g	175 g
PEIXE À POSTA	95 g	120 g	140 g	150 g
PEIXE EM FILETE/LOMBO	85 g	100 g	130 g	140 g
MOLUSCOS E CEFALÓPODES				
PREPARADOS	50 g	60 g	75 g	90 g
CHOCOS	130 g	140 g	180 g	190 g
LULAS PARA: → ESTUFADO / CALDEIRADA → ARROZ À VALENCIANA	125 g 35 g	130 g 45 g	170 g 60 g	180 g 75 g
POLVO PARA: → ASSAR / FILETES → ARROZ	140 g 120 g	150 g 130 g	170 g 150 g	180 g 160 g
POTAS	70 g	80 g	110 g	120 g
BIVALVES PREPARADOS	50 g	60 g	75 g	90 g
AMÉIJOA: → COM CASCA → SEM CASCA	130 g 50 g	150 g 60 g	180 g 80 g	210 g 90 g
BERBIGÃO: → COM CASCA → SEM CASCA	230 g 35 g	280 g 40 g	360 g 50 g	420 g 55 g
MEXILHÃO (MIOLO)	40 g	50 g	70 g	80 g
CAMARÃO (MIOLO)	50 g	60 g	80 g	90 g
ATUM EM CONSERVA	85 g	90 g	100 g	110 g
BARRAS DE PESCADA	75 g 1 barrita	75 g 1 barrita	150 g 2 barritas	150 g 2 barritas
BACALHAU: → SALGADO SECO → DEMOLHADO	50 g 95 g	60 g 100 g	75 g 130 g	90 g 140 g



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - PROCESSO DFP-A PCS095-2019

→ MIGAS (SALGADO SECO)	40 g	50 g	60 g	70 g
→ MIGAS (ULTRACONGELADO)	50 g	60 g	80 g	90 g
→ PASTÉIS / PATANISCAS	100 g-3 unidades	100 g-3 unidades	120 g-4 unidades	120 g-4 unidades
MISTURA PARA CALDEIRADA				
(*)	95 g	120 g	140 g	150 g
(*) Mínimo, 3 espécies				

6. CARNE

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (EM PESO BRUTO)			
	Jl	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	SECUNDÁRIO
BORREGO:				
→ EM COSTELETA	140 g	150 g	200 g	210 g
→ PERNA	140 g	150 g	200 g	210 g
CABRITO:				
→ PEITO	130 g	140 g	190 g	200 g
→ PERNA	130 g	140 g	190 g	200 g
CARNEIRO:				
→ EM COSTELETA	75 g	90 g	115 g	140 g
→ PÁ	60 g	70 g	90 g	110 g
→ PEITO GORDO	65 g	75 g	100 g	120 g
→ PERNA GORDA	60 g	70 g	100 g	110 g
→ PERNA MAGRA	70 g	85 g	110 g	130 g
COELHO:				
→ SEM CABEÇA	120 g	130 g	160 g	180 g
FRANGO:				
→ INTEIRO COM PELE	120 g	140 g	170 g	180 g
→ INTEIRO SEM PELE	115 g	130 g	160 g	170 g
→ EM BIFE	85 g	90 g	120 g	130 g
→ PERNA/COXA	115 g	125 g	160 g	170 g
→ PEITO	85 g	90 g	120 g	130 g
PATO:				
→ COM PELE	140 g	150 g	200 g	210 g
→ SEM PELE	130 g	140 g	190 g	200 g
PERU:				
→ INTEIRO COM PELE	115 g	120 g	160 g	170 g
→ EM BIFE	85 g	90 g	120 g	130 g
→ PERNA/COXA	115 g	120 g	160 g	170 g
→ PEITO	65 g	80 g	100 g	120 g
PORCO:				
→ EM COSTELETAS	110 g	120 g	150 g	170 g
→ EM ENTRECOSTO	120 g	130 g	170 g	190 g
→ EM ENTREMEADA	100 g	110 g	140 g	160 g
→ LOMBO	85 g	90 g	120 g	130 g
→ PERNA	90 g	100 g	130 g	140 g
VACA/VITELA:				
→ LOMBO, RABADILHA, POJADOURO, PÁ, NISPO, FRALDA	85 g	90 g	120 g	130 g
→ GANSO	90 g	95 g	125 g	135 g
→ CACHAÇO	90 g	95 g	125 g	135 g
→ ALCATRA	90 g	95 g	130 g	140 g
→ ACÉM	105 g	115 g	150 g	160 g
→ ABA/ROSBIFE	90 g	95 g	125 g	130 g
→ EM COSTELETA	95 g	110 g	130 g	150 g
→ LOMBO	85 g	95 g	125 g	140 g
→ PEITO	95 g	110 g	130 g	150 g
→ BIFE	85 g	95 g	125 g	140 g



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - PROCESSO DFP-A PCS095-2019

PARA COZIDO À PORTUGUESA:				
→ PORCO	40 g	50 g	60 g	75 g
→ VACA	40 g	50 g	60 g	75 g
PARA FEIJOADA/RANCHO:				
→ PORCO	30 g	40 g	50 g	65 g
→ VACA	30 g	40 g	50 g	65 g
ALMÔNDEGAS	90 g 3 unidades de 30 g	90 g 3 unidades de 30 g	120 g 4 unidades de 30 g	150 g 5 unidades de 30 g
HAMBÚRGUERES	80 g 1 unidade de 80 g	80 g 1 unidade de 80 g	120 g 2 unidade de 60 g	160 g 2 unidade de 80 g
CROQUETES	60 g 2 unidades de 30 g	60 g 2 unidades de 30 g	90 g 3 unidades de 30 g	120 g 4 unidades de 30 g
RISSÓIS	60 g 2 unidades de 30 g	60 g 2 unidades de 30 g	90 g 3 unidades de 30 g	120 g 4 unidades de 30 g
CARNE DESFIADA (EX.: ARROZ DE PATO)	120 g	125 g	160 g	170 g
CARNE PICADA (EX.: EMPADÃO)	85 g	90 g	120 g	130 g
ALHEIRA	-	100 g ½ unidade	200 g 1 unidade	200 g 1 unidade
BACON	-	8 g	10 g	10 g
CHOURIÇO DE CARNE	-	10 g	10 g	10 g
FARINHEIRA	-	10 g	10 g	10 g
PRESUNTO	-	10 g	10 g	10 g

7. OVOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (EM PESO BRUTO)			
	Jl	1.º CEB	2.º E 3.º CEB	SECUNDÁRIO
OVO EM NATUREZA, INTEIRO	53 g 1 ovo, Classe S	63 g 1 ovo, Classe M	73 g 1 ovo, Classe L	115 g 2 ovos, Classe M
OVO PASTEURIZADO COZIDO	56 g	65 g	85 g	100 g
OVO PASTEURIZADO INTEIRO (LÍQUIDO, GEMA + CLARA)	56 ml	65 ml	85 ml	100 ml

8. GORDURAS E ÓLEOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (EM PESO BRUTO)			
	Jl	1.º CEB	2.º E 3.º CEB	SECUNDÁRIO
AZEITE PARA:				
→ SOPA	1 ml	1 ml	1 ml	1 ml
→ PRATO	3 ml	5 ml	7 ml	9 ml
ÓLEO VEGETAL	3 ml	5 ml	7 ml	9 ml
NATAS	10 ml	15 ml	20 ml	25 ml

9. ERVAS AROMÁTICAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (EM PESO BRUTO)			
	Jl	1.º CEB	2.º E 3.º CEB	SECUNDÁRIO
ALECRIM	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
CEBOLINHO	0,6 g	1,0 g	1,0 g	1,0 g



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - PROCESSO DFP-A PCS095-2019

COENTROS	0,7 g	1,1 g	1,1 g	1,1 g
ESTRAGÃO	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
FUNCHO	0,7 g	1,1 g	1,1 g	1,1 g
HORTELÃ	0,8 g	1,3 g	1,3 g	1,3 g
LOURO	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
MANJERICÃO	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
ORÉGÃOS	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
SALSA	0,8 g	1,3 g	1,3 g	1,3 g
SALVA	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
SEGURELHA	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
TOMILHO	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
AÇAFRÃO	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
BAUNILHA	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
CANELA	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
CARIL	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
COLORAU	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
COMINHOS	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
CRAVINHO	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
GENGIBRE	0,4 g	0,8 g	0,8 g	0,8 g
NOZ-MOSCADA	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
PIMENTA	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
PIMENTÃO-DOCE	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
VINAGRE	0,5 ml	1 ml	2 ml	2 ml
LIMÃO	10 g	10 g	10 g	10 g
ALGAS MARINHAS (EX.: KOMBU)	0,6 g	1,0 g	1,0 g	1,0 g

10. SAL

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (EM PESO BRUTO)			
	JI	1.º CEB	2.º E 3.º CEB	SECUNDÁRIO
SOPA	≤ 0,1 g	≤ 0,1 g	≤ 0,2 g	≤ 0,2 g
PRATO:				
→ CONDUITO E GUARNIÇÃO	≤ 0,2 g	≤ 0,2 g	≤ 0,2 g	≤ 0,2 g
→ HORTÍCOLAS	-	-	-	-

11. SALICÓRNIA

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (EM PESO BRUTO)			
	JI	1.º CEB	2.º E 3.º CEB	SECUNDÁRIO
SOPA				
- EM NATUREZA (FRESCA)	≤ 4 g	≤ 4 g	≤ 8 g	≤ 8 g
- DESIDRATADA	≤ 0,1 g	≤ 0,1 g	≤ 0,2 g	≤ 0,2 g
PRATO:				
CONDUTO				
→ EM NATUREZA	≤ 4 g	≤ 4 g	≤ 12g	≤ 12g
→ DESIDRATADA	≤ 0,1 g	≤ 0,1 g	≤ 0,3 g	≤ 0,3 g
GUARNIÇÃO				
→ EM NATUREZA	≤ 4 g	≤ 4 g	≤ 12g	≤ 12g
→ DESIDRATADA	≤ 0,1 g	≤ 0,1 g	≤ 0,3 g	≤ 0,3 g
HORTÍCOLAS	-	-	-	-



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - **PROCESSO DFP-A PCS095-2019**

12. PÃO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (EM PESO BRUTO)			
	Jl	1.º CEB	2.º E 3.º CEB	SECUNDÁRIO
BROA (EX.: MILHO, CENTEIO)	35 g	35 g	60 g	60 g
PÃO DE MISTURA	25 g	25 g	45 g	45 g

13. OUTROS PRODUTOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (EM PESO BRUTO)			
	Jl	1.º CEB	2.º E 3.º CEB	SECUNDÁRIO
IOGURTE NATURAL OU DE AROMAS, SÓLIDO	logurte natural ou de aromas, sólido	logurte natural ou de aromas, sólido	logurte natural ou de aromas, sólido	logurte natural ou de aromas, sólido
DOCE DE COLHER (EX.: LEITE-CREME, PUDIM, ALETRIA, GELATINA, GELADO DE LEITE, ARROZ DOCE, RABANADAS)	Doce de colher (ex.: leite- creme, pudim, aletria, gelatina, gelado de leite, arroz doce, rabanadas)	Doce de colher (ex.: leite- creme, pudim, aletria, gelatina, gelado de leite, arroz doce, rabanadas)	Doce de colher (ex.: leite- creme, pudim, aletria, gelatina, gelado de leite, arroz doce, rabanadas)	Doce de colher (ex.: leite- creme, pudim, aletria, gelatina, gelado de leite, arroz doce, rabanadas)
LEITE (PARA SOBREMESA DOCE)	Leite (para sobremesa doce)	Leite (para sobremesa doce)	Leite (para sobremesa doce)	Leite (para sobremesa doce)
AÇÚCAR (PARA SOBREMESA DOCE)	Açúcar (para sobremesa doce)	Açúcar (para sobremesa doce)	Açúcar (para sobremesa doce)	Açúcar (para sobremesa doce)
QUEIJO (PARA OMELETES, POR EXEMPLO)	Queijo (para omeletes, por exemplo)	Queijo (para omeletes, por exemplo)	Queijo (para omeletes, por exemplo)	Queijo (para omeletes, por exemplo)
QUEIJO VEGANO	Queijo vegano	Queijo vegano	Queijo vegano	Queijo vegano
BEBIDA DE SOJA	Bebida de soja	Bebida de soja	Bebida de soja	Bebida de soja
LEITE DE COCO	Leite de coco	Leite de coco	Leite de coco	Leite de coco
AZEITONAS	Azeitonas	Azeitonas	Azeitonas	Azeitonas



Anexo B - Alimentos Autorizados

DE ACORDO COM O ESTABELECIDO PELA LEI N.º 11/2017 DE 17 DE ABRIL, DEVERÁ DIARIAMENTE HAVER OPÇÃO VEGETARIANA EM TODAS AS EMENTAS, SE ASSIM FOR NECESSÁRIO E ENCOMENDADO PELO ESTABELECIMENTO ESCOLAR. NO SERVIÇO ADJUDICADO DEVEM SER SEGUIDAS AS ORIENTAÇÕES SOBRE EMENTAS E REFEITÓRIOS ESCOLARES, DE ACORDO COM A CIRCULAR N.º 3097/DGE/2018; **DEVE AINDA TER-SE EM CONSIDERAÇÃO A INTRODUÇÃO GRADUAL DOS PRODUTOS BIOLÓGICOS PROVENIENTES DO CONCELHO DE IDANHA-A-NOVA;**

1. CARNE DE VACA

Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público, devidamente rotulada, em conformidade com a legislação em vigor – Decreto-Lei n.º 323-F/2000, de 20 de dezembro (identificação do animal, país de origem, de abate e de desmancha) – apresentada em meia carcaça, quartos ou peças de talho, refrigerada ou congelada, limpa (sem gorduras e aponevroses).

PEÇAS DE TALHO PARA BIFES

Carne de 1.ª categoria, sem osso:

- Vazia sem abas;
- Alcatra (exceto ponta da alcatra);
- Pojadouro;
- Rabadilha,
- Acém redondo – sem cobertura.

PEÇAS DE TALHO PARA ASSAR/ESTUFAR

Carne de 1.ª categoria, sem osso:

- Chã de fora;
- Pá;
- Acém comprido;
- Alcatra.

PEÇAS DE TALHO PARA GUIJAR

Carne de 2.ª categoria, sem osso:

- Chambão da perna;
- Chambão da pá;
- Chã de fora;
- Acém comprido;
- Pá;
- Aba descarregada;
- Cachaço.

PEÇAS DE TALHO PARA COZER

Carne de 2.ª categoria, sem osso:

- Chambão da perna;
- Chambão da pá;
- Chã de fora;
- Acém comprido;
- Peito;
- Cachaço;
- Pá.

CARNE PICADA

Os hambúrgueres e almôndegas a servir devem apresentar-se sob a forma de produto transformado ultracongelado e com os seguintes ingredientes:

- HAMBÚRGUERES Percentagem de carne $\geq$ a 80%:



A fração de carne deverá conter apenas bovino e/ou suíno, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser $\geq$ a 70%.

A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes:

Proteínas de origem vegetal hidratada;
Condimentos;
Sal; Salsa hidratada;
Flocos de aveia hidratados;
Fibra vegetal;
Cebolas tostadas.

- ALMÔNDEGAS Percentagem de carne $\geq$ a 80%:

A fração de carne deverá conter apenas bovino e/ou suíno, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser $\geq$ a 70%.

A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes:

Proteínas de origem vegetal hidratada;
Condimentos; Sal;
Salsa hidratada;
Flocos de aveia hidratados;
Fibra vegetal;
Cebolas tostadas.

- EMPADÃO, BOLONHESA, LASANHA, CANELONES E ROLO DE CARNE.

A carne a utilizar poderá ser picada na cozinha da escola, desde que se verifiquem as seguintes condições:

A existência de equipamento apropriado e exclusivo para picar carne, em perfeito estado de higienização e conservação.

A existência de zona de preparação exclusivamente destinada a esse fim, distinta das zonas de preparação de legumes e de peixe.

A peça de carne utilizada para picar, deverá obedecer aos parâmetros apresentados em 1.2 e 1.3 “Peças de talho para estufar / guisar” e possuir as seguintes características:

Isenção de gorduras;
Isenção de aponevroses;
Isenção de sinais de oxidação.

No caso de não existirem as condições mencionadas nas alíneas a) e b), a carne picada a utilizar deverá ser proveniente de um fornecedor licenciado e possuir as características de produto pré- embalado (congelado ou refrigerado em vácuo), respeitando sempre os parâmetros indicados em 1.2 e 1.3 e conter a seguinte menção: 100% de carne de vaca.

2. CARNE DE PORCO

Ser proveniente de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor.

PERNAS, PÁS OU LOMBOS LIMPAS, REFRIGERADAS OU CONGELADAS, provenientes de reses abatidas para consumo público, de acordo com o regulamento da inspeção sanitária dos animais de talho e respetivas carnes, subprodutos e despojos.

COSTELETAS:

Deverão obedecer às seguintes características:

- Seleccionadas do cachaço, lombo e pé, em percentagem equitativa;
- Corte por processo standardizado, ou manual correto, desde que tenham a parte óssea com os músculos correspondentes.

3. CARNE DE CARNEIRO, CABRITO E/OU BORREGO

- Pernas e pás limpas provenientes de ovinos adultos (nunca caprinos);
- Pernas e pás limpas provenientes de crias de caprinos (cabrito).



4. CARNE DE COELHO

- As carcaças deverão ser fornecidas isentas de traumatismos e incisões, devidamente sangradas e esfoladas, com cabeça e sem orelhas e os membros desprovidos das extremidades manuais ou pedais. Deverão ainda ser provenientes de matadouros oficialmente aprovados, em estado refrigerado ou congelado. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

5. CARNE DE AVES

As carcaças provenientes de aves abatidas em boas condições de saúde em matadouros oficialmente aprovados, e devidamente identificadas.

- **AVE INTEIRA:** deverá apresentar-se preparada segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”, revelar sinais evidentes de uma sangria perfeita e boa preparação, isenta de penas, penugens ou canudos e desprovida de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha da tíbio-metatarsica (patas). A cloaca e a porção terminal do intestino não deverão fazer parte da carcaça. O peso médio das carcaças limpas e refrigeradas deve oscilar entre 5 e 8 kg, no caso de peru, 3 kg no caso de pato e 1 kg, no caso de frango. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.
- **COXAS:** correspondem aos músculos da coxa e respetivo suporte ósseo, selecionadas superiormente ao nível da articulação coxo-femural e inferiormente a 2 cm acima da articulação tíbio-társica. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotuladas.
- **Hambúrgueres:** a fração de carne deverá conter apenas ave, sendo que a percentagem de carne deverá ser ≥ a 80%.
- **PERÚ**
Inteiro;
Coxas;
Peito/Bifes.
- **PATO**
Inteiro;
Coxas;
Bifes.
- **FRANGO**
Inteiro;
Coxas;
Peito/Bifes.

6. PRODUTOS DE SALSICHARIA

Estes produtos deverão possuir rótulos com as seguintes indicações:

- Designação do produto;
- Ingredientes;
- Tipo;
- Nome do fabricante;
- Localidade e origem do fabricante;
- Data de fabrico / lote;
- Modo de conservação;
- Durabilidade mínima.

CHOURIÇO DE CARNE Constituído exclusivamente por carne e gordura de porco, refrigerada, isento de fécula, em proporções de carne entre 80% para o tipo “extra” e 70% para o tipo “corrente”, com margens de tolerância de 5%; gordura entre 20% para o tipo “extra” e 30% para o tipo “corrente”, com margem de tolerância de 5%. A carne e a gordura terão de estar devidamente fragmentadas e adicionadas de aditivos legalmente autorizados. Em forma de ferradura ou em “rosário”, com sinais evidentes de cura perfeita, que nunca deverá ser inferior a 72 horas.



FARINHEIRA ENCHIDO CORADO PELO FUMO, constituído por gorduras de porco, frescas ou refrigeradas, picadas em proporção não inferior a 60% e por farinha de trigo de 1ª qualidade. Às gorduras podem ser adicionados os condimentos e aditivos legalmente autorizados (sal, pimenta, colorau, vinho branco, etc.). Em forma de ferradura, de comprimento não superior a 35 cm.

ALHEIRA ENCHIDO CURADO PELO FUMO, de Trás-os-Montes DOP, obtido a partir da carne de porco ou criação fresca, pão regional transmontano de trigo, azeite, condimentado com sal, alho e colorau. Os pedaços de carne têm de ser perceptíveis, em forma de ferradura, de comprimento de cerca de 30 cm e com um diâmetro de cerca de 2 cm. O peso deve oscilar entre os 170 e 200 g.

PRESUNTO

“Presunto limpo”, desossado e sem courato.

7. SALGADOS PRÉ-PREPARADOS CONGELADOS

Provenientes de contratantes com o sistema HACCP instalado.

- CROQUETES DE CARNE

Com um teor de carne de bovino, ou bovino e suíno, igual ou superior a 50%, de diâmetro igual ou inferior a 3 cm.

- PASTÉIS DE BACALHAU

Com um teor de bacalhau igual ou superior a 30%, de diâmetro igual ou inferior a 3 cm.

8. OVOS

- OVO PASTEURIZADO

Para aplicação geral – ovo inteiro, gema e clara.

Os ovos pasteurizados devem estar armazenados à temperatura indicada pelo fabricante, fora das caixas de transporte, com o prazo de validade visível.

- OVO EM NATUREZA** Servidos apenas sob a forma de cozidos. Ovos de galinha de categoria A – Tamanho L (peso ≥ 63 g e <73)

Podem ser de uma ou mais marcas distintas, indicando:

- Código do centro de embalagem;
- Categoria de qualidade;
- Categoria de peso;
- Data de durabilidade mínima;
- Menção ovos lavados.

9. PESCADO

TIPOS DE APRESENTAÇÃO:

- Inteiro eviscerado, sem cabeça ou com cabeça, no caso de peixes servidos à unidade. Ex: dourada, robalo, cavala, sardinha, carapau, etc;
- Em postas – quando seccionado em postas mais ou menos perpendiculares à coluna vertebral; as postas podem ser abertas ou fechadas, consoante a região anatómica proveniente;
- Em filetes – quando o pescado é submetido à filetagem;
- Em lombos.

CONSERVAÇÃO

- Refrigerado;
- Congelado – quando submetido à temperatura de -35°C , de modo a que no interior das massas musculares a temperatura seja igual ou inferior a -18°C ; a percentagem de vidro para os filetes e lombos não pode ultrapassar os 20% e a do peixe inteiro ou em postas, 10%.

ESPÉCIE DE PESCADO E FINS CULINÁRIOS



- Cozer: Pescada (de n.º 3 a n.º 5), pargo legítimo, mero; corvina, cherne, maruca, abrótea, bacalhau seco, badejo.
- Assar / gratinar / estufar: pargo legítimo e mulato, pescada (de n.º 3 a n.º 5), corvina, cherne, mero, maruca, solha, peixe prata, arinca, salmão, bacalhau seco, cardinal, palmeta, pampo, cardeal, perca, robalo, dourada, filetes panados de pescada ultracongelados com teor de pescada superior ou igual a 50%, barrinhas de pescada panadas ultracongeladas, com um teor de peixe (lascado) superior a 50%.
- Grelhar: solha, palmeta, peixe-espada, carapau, filetes de pescada, besugo, salmão, sardinha, cavala, dourada, robalo, lulas, chocos e bacalhau seco.
- Fritar: solha, palmeta, peixe-espada, carapau, pescada (de n.º 3 a n.º 5), pescadinha, bacalhau seco, cardinal, lulas, chocos, filetes de pescada, de corvina, de pampo e de raia, filetes panados de pescada ultracongelados com teor de pescada superior ou igual a 50%.
- Caldeirada: mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços de 50/60 g, com um mínimo de 3 variedades ou de uma só espécie no caso de lulas, chocos, bacalhau.
- Arroz: bacalhau, polvo, lulas, paloco, tamboril ou de peixe (por exemplo pescada/maruca e miolo de camarão).
- Salada Russa: atum, peixe (filetes de pescada e miolo de camarão)
- Feijão-frade com atum e ovo.
- Grão com bacalhau e ovo.

BACALHAU SECO E SALGADO

- No mínimo do tipo graúdo, descabeçado, eviscerado, escalado, de cura completa.
- Migas a granel.

ATUM

- Atum em pedaços, em conserva, de utilização imediata.

MOLUSCOS

- Cefalópodes (chocos, lulas, polvo) e bivalves (amêijoas, mexilhões e berbigãos), congelados.

10. CEREAIS SEUS DERIVADOS E TUBÉRCULOS

ARROZ:

- Do tipo extralongo, agulha e carolino (exclusivamente para a confeção de arroz doce).

MASSAS ALIMENTÍCIAS (simples e/ou tricolor):

- Cotovelos e massa riscada;
- Esparguete;
- Massa miúda (pevide, estrelinha, letras, cuscus);
- Macarrão;
- Búzios;
- Espirais / Fusilli;
- Aletria;
- Lasanha (com ou sem ovo);
- Canelones;
- Massas alimentícias sem glúten (para preparação de refeições sem glúten).

BATATA:

- Com casca ou sem casca. Inclui batata palito pré-frita congelada. Os tubérculos tipo redondos não devem ter diâmetro inferior a 40 mm; os de tipo alongado não devem ter diâmetro inferior a 35 mm. Para a confeção de puré de batata poderá ser utilizado puré instantâneo desde que se comprove não existirem condições físicas que garantam a segurança alimentar para confeção no local. Deve ser confeccionado com leite quando as orientações do fabricante assim o refiram.

BATATA-DOCE:

- Com ou sem casca. Os tubérculos não devem ter diâmetro inferior a 40 mm.



INHAME:

- Com casca. Os tubérculos tipo redondos não devem ter diâmetro inferior a 40 mm; os de tipo alongado não devem ter diâmetro inferior a 35 mm.

MANDIOCA

- Com casca. Os tubérculos não devem diâmetro inferior a 40 mm.

CASTANHA

- Com ou sem casca. Inclui congelada.

FLOCOS de AVEIA, CENTEIO e CEVADA

- De 1ª qualidade, em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

OUTROS CEREAIS: Cevadinha, Millet, Milho Doce, Quinoa

- De 1ª qualidade, em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

FARINHA DE TRIGO

- De 1ª qualidade, em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

DERIVADOS DE TRIGO

- Seitan: refrigerado, embalado em vácuo, de produção nacional. Em embalagens de 250g, 500g ou 1kg, em função da quantidade necessária do género alimentício. Deverá ter a duração máxima de 6 semanas, podendo ser guardado refrigerado (coberto com água em recipiente fechado) até 24 horas após a abertura da embalagem.

11. LEGUMINOSAS SECAS

LEGUMINOSAS

- Feijão: preto, branco, catarino, frade, encarnado, papo-de-rola ou vermelho;
- Chícharo;
- Grão-de-bico;
- Favas: frescas ou congeladas;
- Ervilhas: descascadas, frescas ou congeladas;
- Lentilhas: verdes, castanhas, vermelhas ou coral;
- Feijão de soja.

DERIVADOS DA SOJA

- Soja texturizada: grânulos finos e nacos. De 1ª qualidade, em embalagens de 400g ou adequadas à quantidade necessária do género alimentício.
- Tofu: refrigerado, embalado em vácuo, de produção nacional. Em embalagens de 250g, 500g ou 1kg, em função da quantidade necessária do género alimentício. Deverá ter a duração máxima de 6 semanas, podendo ser guardado, refrigerado (coberto com água em recipiente fechado) até 24 horas após a abertura da embalagem.
- Tempeh de soja (proteína fermentada de soja): refrigerado ou congelado, embalado em vácuo, de boa qualidade e de produção nacional. Em embalagens de 200g ou 250g, em função da quantidade necessária do género alimentício. Não deverá ser armazenado após a abertura da embalagem.
- Enchido de soja ou enchido de seitan: enchido 100% vegetal (tipo chouriço) envolto em película vegetal, em embalagem de 200g.
- Alheira de tofu, alheira vegetariana ou alheira de cogumelos: enchido 100% vegetal (tipo alheira) envolto em película vegetal, em embalagem de 200g.
- Molho de soja: sem açúcar, em embalagens de 200ml, 250ml ou de 1l, em função da quantidade necessária do género alimentício.



12. BEBIDAS VEGETAIS

- Bebida de soja: bebida vegetal à base de soja sem açúcar. Em embalagens de 200 ml ou 1l, em função da quantidade necessária do género alimentício.
- Bebida de aveia: bebida vegetal à base de aveia sem açúcar. Em embalagens de 200 ml ou 1l, em função da quantidade necessária do género alimentício.
- Bebida de arroz: bebida vegetal à base de arroz sem açúcar. Em embalagens de 200 ml ou 1l, em função da quantidade necessária do género alimentício.

13. HORTÍCOLAS

- Frescos, de preferência sazonais de acordo com o Anexo 3, e/ou congelados.

14. ALGAS MARINHAS

- Desidratadas, em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

15. SALADAS E FRUTAS

- No caso de saladas e frutas, para consumo em cru, de preferência sazonais de acordo com o Anexo 3., devem ser utilizados os processos de desinfeção adequados. No caso do agrião, destinado a ser consumido cru, em salada, o fornecedor terá de garantir que este hortícola esteja embalado e higienizado, pronto a consumir.

16. TEMPEROS, ESPECIARIAS E ERVAS AROMÁTICAS

- Limão, cebola e alho.
- Ervas Aromáticas como: manjerona, orégãos, tomilho, hortelã, segurelha, aipo, salsa, alecrim, coentros, estragão, funcho, salva, louro, manjerição e cebolinho.
- Especiarias: Canela, noz-moscada, baunilha, cominhos, caril, cravinho, açafraão, pimentão-doce.

Nota: As ervas aromáticas e as especiarias podem ser utilizadas de forma a diminuir, gradualmente, a quantidade de sal.

17. COGUMELOS

- Frescos, ultracongelados, congelados ou enlatados, inteiros ou laminados.
- No caso de enlatados, deverão ser de utilização imediata.

18. AZEITONAS

- Frescas ou em conserva, inteiras ou laminadas.
- No caso de enlatadas, deverão ser de utilização imediata.

19. AZEITE FINO

- Azeite virgem para confeção e virgem extra para tempero em cru, em embalagem adequada.

20. BANHA

- Banha pré-embalada, devidamente rotulada.

21. ÓLEO REFINADO

- Óleo, refinado, podendo ser de amendoim, girassol ou outro
- O óleo não pode ser derivado de produtos geneticamente modificados.
- Passível de reutilização desde que realizados os controlos adequados e, simultaneamente, existam recipientes adequados à sua conservação entre frituras ao abrigo da luz e do ar.
- Óleo de girassol, refinado na fritura, é de utilização única.



22. IODADO

- Sal com um teor de iodização de 30-60 mg/kg de sal.
- Higienizado grosso, em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

23. SALICÓRNIA

- A salicórnia é uma planta halófito, isto é, uma planta que cresce naturalmente em territórios ricos em sal (NaCl). A sua composição em natureza (planta fresca) é cerca de 92% de água e apresenta um elevado teor de sódio (aproximadamente 1024mg, aproximadamente 2,5g de sal/100g) sendo os restantes minerais presentes em quantidades vestigiais. A planta em seco devido à redução do teor de água apresenta um elevado teor de sódio semelhante ao sal. Portanto, a sua utilização na confeção das refeições deverá ser sem qualquer adição de sal extra.

24. TOMATE PELADO E POLPA DE TOMATE

- Em latas, frascos, ou embalagens Tetra-Pack nas quantidades necessárias, de utilização imediata.

25. LEITE DE VACA

- Ultrapasteurizado, gordo ou meio gordo, em embalagens de litro.

26. QUEIJO

- Ralado, em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

27. QUEIJOS VEGETAIS

- Queijo vegetal/vegan: queijo 100% vegetal refrigerado à base de soja, de amêndoa ou de óleo de coco. Em embalagens de 100g ou 200g, em creme, bloco ou fatias, em função da finalidade do género alimentício.

28. GELADO DE LEITE

- Constituído por leite pasteurizado ou ultrapasteurizado, em quantidade não inferior a 150 ml, por dose

29. GELATINA DE ORIGEM VEGETAL

- Deverá ser de origem vegetal, com a indicação da origem no rótulo. A gelatina deverá ser confeccionada na própria escola.

30. PUDIM

- O pudim poderá ser (caseiro) ou de preparação instantânea. Em qualquer dos casos deverá ser confeccionado na própria escola.

31. MOUSSE DE CHOCOLATE OU DE FRUTOS

- A mousse poderá ser (caseira) ou de preparação instantânea. Em qualquer dos casos deverá ser confeccionada na própria escola.

32. IOGURTE

- Iogurte sólido, meio gordo, de aromas ou pedaços, peso líquido 125 g. Valor energético máximo: 100 kcal por 100 g.

33. NATAS

- Ultrapasteurizadas



34. PÃO DE MISTURA

- Pão cozido no dia de entrega, com capitação de 45 g.
- O pão deve possuir a seguinte composição:
 - 15% De farinha de centeio tipo 130
 - 35% De farinha tipo 65
 - 35% De farinha tipo 200
 - Água;
 - Teor máximo de sal de 1%;
 - Levedura.
- Pão regional, garantir que não contém mais do que 1g de sal por 100g de pão.

35. PÃO RALADO

- Em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

36. BROA

- Broa de milho.

37. AÇÚCAR

- Em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.



ANEXO C - Registo Diário do Funcionamento do Refeitório

ESCOLA _____

ENTIDADE ADJUDICANTE _____

Refeitório:		Data: ____/____/____
-------------	--	----------------------

VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO

EMENTA	
SOPA	
PRATO	
FRUTA / DOCE	

1 - AVALIAÇÃO QUANTITATIVA

Só é necessário preencher as quantidades se foram consideradas desadequadas, verificando-se insatisfação, ou para a verificação periódica

Ementa	Quantidades Adequadas (S/N)	Géneros Utilizados	Quantidades definidas (cf. Circular 3 DGE / Caderno Encargos)	Quantidades Utilizadas
SOPA				
PRATO				
FRUTA / DOCE				

2 – ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO

Componentes	Boa	Aceitável	Má ^{a)}
1 – CONFEÇÃO			
2 – QUALIDADE DOS PRODUTOS UTILIZADOS			
3 – APRESENTAÇÃO DA REFEIÇÃO			
4 – EFICIÊNCIA DO SERVIÇO			
5 – APRESENTAÇÃO DO PESSOAL			
6 – HIGIENE DAS INSTALAÇÕES			



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - PROCESSO DFP-A **PCS095-2019**

a) Indicar em observações a fundamentação

3 – OBSERVAÇÕES:

NUMERO DE:	Pré-escolar e 1.º ciclo	Restantes refeições *
REFEIÇÕES ENCOMENDADAS		
REFEIÇÕES SERVIDAS		
REFEIÇÕES DE PROVA		
FUNCIONÁRIOS A TEMPO INTEIRO	Cozinheiros	Pessoal de refeitório
FUNCIONÁRIOS A MEIO TEMPO (Empregados de Refeitório)		

* Refeições dos alunos do 2.º ciclo, 3.º ciclo, secundário, funcionários e outros alunos

Dia e Hora de Entrega	___/___/___	___:___
-----------------------	-------------	---------

O REPRESENTANTE DO MUNICÍPIO DE IDANHA-A-NOVA
OU DA ESCOLA

O REPRESENTANTE DA FIRMA

NOTA: Este documento é obrigatório e tem que ser preenchido pelas Escolas, e representante do Município de Idanha-a-Nova, no próprio dia da refeição servida. Deve ficar arquivado em dossier específico. Sempre que se registarem insuficiências no serviço é obrigatório o seu envio à Câmara Municipal de Idanha-a-Nova, para um dos seguintes contactos: Fax 277 200 580 ou para as caixas de correio eletrónico: dff@cm-idanhanova.pt ou gap@cm-idanhanova.pt.



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - **PROCESSO DFP-A PCS095-2019**

ANEXO D1 – Mapa de Controlo Diário das Refeições

ESCOLA _____

ENTIDADE ADJUDICANTE _____

Mês de _____ de _____

	Número de refeições Encomendadas Pré-Escolar e 1.º Ciclo	Número de Restantes * refeições encomendadas	Número de Refeições Servidas Pré-Escolar e 1.º Ciclo	Número das Restantes * Servidas	Número de Refeições de Prova (máximo 2)	Número de funcionários em Serviço no Refeitório		
						A Tempo Inteiro		A Tempo Parcial
						Cozinheiros	Pessoal de Refeitório	Empregados de Refeitório
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								
31								
Total								

*Refeições dos alunos do 2.º ciclo, 3.º Ciclo, secundário, funcionários e outros alunos.

O REPRESENTANTE DO MUNICÍPIO DE IDANHA-A-NOVA
OU DA ESCOLA

O REPRESENTANTE DA FIRMA

NOTA: Este documento é diário e deve ser preenchido pelo representante da entidade adjudicante, no próprio dia da refeição servida e ficar na escola e uma cópia remetida junto com a fatura.



ANEXO 3 - SAZONALIDADE DE FRUTOS E HORTÍCOLAS

DE ACORDO COM O ESTABELECIDO PELA LEI N.º 11/2017 DE 17 DE ABRIL, DEVERÁ DIARIAMENTE HAVER OPÇÃO VEGETARIANA EM TODAS AS EMENTAS, SE ASSIM FOR NECESSÁRIO E ENCOMENDADO PELO ESTABELECIMENTO ESCOLAR. NO SERVIÇO ADJUDICADO DEVEM SER SEGUIDAS AS ORIENTAÇÕES SOBRE EMENTAS E REFEITÓRIOS ESCOLARES, DE ACORDO COM A CIRCULAR N.º 3097/DGE/2018; **DEVE AINDA TER-SE EM CONSIDERAÇÃO A INTRODUÇÃO GRADUAL DOS PRODUTOS BIOLÓGICOS PROVENIENTES DO CONCELHO DE IDANHA-A-NOVA;**

HORTÍCOLAS:

HORTÍCOLAS	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
ABÓBORA	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✓
ACELGA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓
AGRIÃO	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓
ALFACE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓
BATATA NOVA	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
BELDROEGAS	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
BERINGELA	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
BETERRABA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓
BRÓCOLOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓
CEBOLA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CEBOLA NOVA			✗	✓	✓	✓	✗					
CENOURA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CHICÓRIA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓
CHOU CHOU				✗	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
CURGETE	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
COUVE-DE-BRUXELAS	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓
COUVE LOMBARDA	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓
COUVE PORTUGUESA	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓
ENDIVAS	✓	✓	✓	✗						✗	✓	✓
ERVILHAS		✗	✓	✓	✓	✗						
ESPARGOS	✗	✓	✓	✓	✗							
ESPINAFRES	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓
FAVA			✗	✓	✓	✗	✗					
FEIJÃO-VERDE			✗	✗	✗	✓	✓	✓	✓	✗	✗	
GRELOS	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓
NABIÇAS	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓
NABO	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓
PEPINO	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗
PIMENTO	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
RABANETE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓
RÁBANO	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓
REPOLHO	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓
RÚCULA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓
TOMATE	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - **PROCESSO DFP-A PCS095-2019**

FRUTOS SECOS:

FRUTOS SECOS	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
AMÊNDOA	✓	✓							✗✓	✓	✓	✓
AVELA										✗✓	✓	✓
CASTANHA										✗✓	✓	✓
NOZES	✗✓								✗✓	✓	✓	✓
PINHÃO	✓	✓	✓									✗✓

FRUTA:

FRUTA	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
ALPERCE					✗✓	✓	✗✓					
AMEIXA						✓	✓	✓	✓	✗✓		
AMORA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ANANAS DOS AÇORES	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
BANANA DA MADEIRA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CEREJA					✗✓	✓	✓					
DIOSPIRO										✓	✓	✗✓
FIGO						✓	✓	✓	✓			
FRAMBOESA	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✗✓	✗	✗	✗
KIWI	✓	✓	✓	✗	✗						✓	✗✓
LARANJA	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗			✗✓	✓	✓
LIMÃO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
MAÇÃ	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗✓	✓	✓	✓	✓	✓
MELANCIA					✗	✗	✓	✓	✓			
MELÃO E MELOA				✗	✗	✓	✓	✓	✓	✗		
MIRTILO						✗✓	✓	✓				
MORANGO	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✗
NÊSPERA				✓	✓							
PERA	✓	✓	✓	✗	✗	✗✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
PÊSSEGO						✗✓	✓	✓	✓	✗✓		
ROMÃ									✗✓	✓	✓	✗✓
TANGERINA	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗			✗✓	✓	✓
UVA						✗✓	✓	✓	✓	✗✓	✗	✗